

PISTAZIEN BROWNIE MIT FEIGE UND GLACE



Feste für Gäste



Dessert



Schwierigkeitsgrad



Aktive Zeit: 20 min

Gesamtzeit: 70 min



Personen

Zutaten

Pistazienbrownie:

Pistazien: 8 g
Mandelkerne: 8 g
Schokolade: 35 g
Kristallzucker: 75 g
Weissmehl: 25 g
Ei: 1 Stk.
Butter: 30 g

Feigen im Portwein*:

Feigen: 2 Stk.
Thymian: 3 Zweige
Rohrzucker: 25 g
Portwein: 40 g
Balsamicoessig: 15 g

* (Im Foodpäckli nicht enthalten)

Glacé:

2 Kugel



Küchengeräte

Rührgerät /
Backförmli



Getränkeempfehlung

Filipa Pato -
Schaumwein 3B

Kochanleitung „Pistazien-Brownie mit Feigen und Glacé“

- 1** Feigen:
Den Backofen auf 160° C Ober- und Unterhitze aufwärmen.
Die Feigen halbieren.
- 2** Den Rohzucker in eine kleine Gratinform streuen und die Feigenhälften mit dem Fruchtfleisch auf den Zucker legen.
- 3** Den Portwein und den Balsamicoessig über die Feigen giessen und die Thymianzweige darüber legen.
- 4** Während 35 min bei 160° C Ober- und Unterhitze backen.
Mit Glacé, zBsp. Fior di Latte und den Pistazienbrownies servieren.
- 5** Pistazienbrownies:
Den Backofen auf 185° C Ober- und Unterhitze aufwärmen.
- 6** Die Pistazien und die Mandelkerne grob hacken.
- 7** Die Butter, den Kristallzucker und die Schokolade in einer Pfanne auf ganz kleiner Stufe schmelzen.
Achtung: Die Schokolade darf nicht anbrennen!
- 8** In einer Schüssel die geschmolzene Schokolade, die geschmolzene Butter, den Zucker und ein Ei mit einem Rührgerät oder Schwingbesen gut vermischen.
- 9** Das Mehl in die Masse sieben.
Die Pistazien und die Mandelkerne darunterrühren.
- 10** Die Förmlı mit Butter austreichen und mit Mehl bestäuben.
Die Masse in die Förmlı geben und während 15 min backen, bis sich eine leichte Kruste bildet. Der Teig soll noch nicht ganz durchgebacken sein.

Tipp: Die Pistazien-Brownies am besten vorgängig zubereiten, oder nach 20 min der Backzeit der Feigen, ebenfalls in den Ofen geben.