



Gigantomanischer Schoko-Walnuss-Keks

mit Birnenkompott und Mascarpone-Orangen-Dip



ca. 40min



2 personen

Kriegst du auch nie genug von Keksen? Dann mach dich bereit ... für den Kilimandscharo unter den Küchlein! Für den Goliath unter den Gebäcken! Den weißen Hai der Bäckerei ... oder mit anderen Worten: Den größten Schokokeks aller Zeiten! Dazu gibt es ein ganz fix selbst gemachtes Kompott aus Birnen in Normgröße sowie einen cremigen Mascarpone-Dip mit fruchtig-frischer Orangennote. Gigantomanisch gut!

Wat je van ons krijgt

- 50g walnoten ⁴
- 150g tarwebloem ²
- 1 zakje bakpoeder
- 25g cacao-poeder
- 2 peren
- 2 onbehandelde sinaasappels
- 250g mascarpone ³

Wat je thuis nodig hebt

- ei ¹
- 65g boter ³
- 80g suiker
- 1¼g zout
- 7½ml plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- springvorm
- middelgrote kookpan
- handmixer
- keukenweegschaal
- bakkwast
- keukenrasp
- citrusspers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), noten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 695kcal, vet 48.5g, koolhydraten 53.3g, eiwit 11.9g



1. Zucker und Butter mixen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Walnüsse** grob hacken. 70g Zucker, 65g Butter und 1 kräftige Prise Salz mit einem Handrührgerät zu einer cremigen Masse verrühren. 1 Ei ca. 30Sek. unterrühren. **Tipp:** Die Konsistenz der Masse sollte der von Kuchenteig ähneln.



2. Teig anrühren

75g Mehl, **½TL Backpulver**, das **Kakaopulver** und die **Walnüsse** unter die vorbereite Masse heben und mit dem Handrührgerät ca. 30Sek. vermengen.



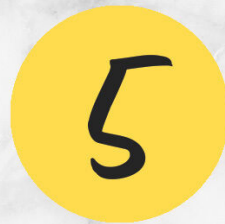
3. Keks backen

Den Boden und die Innenseiten einer Springform (Ø ca. 23cm) mit ½EL Pflanzenöl bepinseln. Den **Teig** in der Form verteilen und andrücken, bis der Boden vollständig bedeckt ist. Den **Keks** auf der mittleren Schiene des Ofens 10-15Min. backen, bis er härter, mittig aber noch etwas weich ist. Aus dem Ofen nehmen, den Ring der Form entfernen und den **Keks** ca. 15Min. abkühlen lassen.



4. Obst vorbereiten

Die **Birnen** ggf. schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Schale einer Orange** abreiben, dann **beide Orangen** halbieren und auspressen.



5. Kompott zubereiten

Die **Birnen** und **2EL Orangensaft** in einen mittelgroßen Topf geben und zum Kochen bringen. Das **Kompott** bei mittlerer bis starker Hitze 12-15Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit größtenteils verdampft ist und die **Birnen** verkocht sind. Ggf. mehr **Orangensaft** hinzufügen. **Tipp:** Wer Zeit hat, lässt das **Kompott** etwas abkühlen, so wird es noch dickflüssiger.



6. Dip zubereiten

Den **Mascarpone** mit **2EL Orangensaft**, der **Orangenschale** und 2TL Zucker verrühren. Den **Schoko-Walnuss-Keks** in Stücke schneiden und mit dem **Birnenkompott** und dem **Mascarpone-Orangen-Dip** servieren.