



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

### Herbstsalat von Kürbis, Parmaschinken und Parmesan

\*\*\*\*\*

### Kaninchen nach ligurischer Art mit Oliven und Tomaten

\*\*\*\*\*

### Gebackene Birnen gefüllt mit Mandeln und Schokolade, im Strudelteig

Zutaten:

Zubereitung:

#### Gebackene Birnen gefüllt mit Mandeln und Schokolade, im Strudelteig

4 Stk.	Birnen	
40 g	Mandeln	gehobelt
50 g	Butter	
50 g	Zucker	
1 Stk.	Orange	
1 Stk.	Vanilleschote	
70 g	feinste Kochschokolade	
20 g	Butter	
4 Stk.	Strudelteig	37 x 39 cm

Backofen auf 170°C vorheizen.

Die Birnen vorsichtig schälen und das Kerngehäuse vom Boden her entfernen, sodass ein Loch von ca. 4 cm Tiefe entsteht.

Mandel fein mahlen, oder hacken. In eine Schüssel geben und mit der Butter, dem Zucker, der abgeriebenen Orangenschale, dem ausgepressten Orangensaft und dem Inhalt der ausgekratzten Vanilleschote vermischen. Alles gut mixen. Anschliessend die in kleinste Stücke zerteilte Schokolade zugeben und alles gut vermischen.

Die Butter schmelzen.

Auf einem feuchten Küchentuch das erste Teigblatt vorsichtig ausbreiten und mit der flüssigen Butter bestreichen. Die anderen drei Teigblätter nacheinander darauf legen und ebenfalls mit flüssiger Butter bestreichen. Den so vorbereiteten Strudelteig in vier gleich grosse Stücke schneiden.

Die Birnen mit der Mandel-Schokoladenmischung füllen. Auf jedes Teigstück eine Birne, mit der Öffnung nach unten, in der Mitte platzieren. Die überschüssige Mandel-Schokolademischung um die Birnen verteilen. Alles dekorativ in Teig verpacken.

Im vorgeheizten Ofen während ca. 25-30 Minuten backen, bis der Teig eine goldige Farbe bekommt und leicht knusprig wird.

Mit einer Kugel Vanilleglace servieren.