



CRUNCHY CREAM BIRNEN-TÖRTLİ

CRUNCHY CREAM, Mehl, Backpulver und Salz mischen. Ei verklopfen, etwa die Hälfte davon begeben, zu einem weichen Teig mischen.

Etwa 25 g Teig für die Streusel beiseite stellen. Rest zu vier gleich grossen Kugeln formen, in die vorbereiteten Förmchen drücken, dabei mit den Daumen einen etwa 2 cm hohen Rand hochziehen.

Birnen je in etwa 12 Schnitzchen schneiden, auf die Böden legen.

Crème fraîche mit Maizena, Vanillezucker und dem restlichen Ei verrühren. Guss über die Birnen verteilen. Beiseite gestellten Teig als Streusel darauf verteilen.

Backen: etwa 30 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Birnen-Törtli mit einem Spachtel vom Rand lösen, auf einem Gitter auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

* Birnen eventuell in Zitronenwasser knapp weich köcheln.

75 g CRUNCHY CREAM

75 g Weissmehl

1/4 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 grosses Ei

2 kleine weiche Birnen*

50 g Crème fraîche

1/2 TL Maizena

1 Päckli Vanillezucker

wenig Puderzucker

Ergibt 4 Stück
Vor- und zubereiten: etwa 35 Minuten
Backen: etwa 30 Minuten
4 ofeneste Förmchen
von je etwa 8 cm Ø, gefettet
Nährwerte / Stück: 260 kcal

PETITS GÂTEAUX CRUNCHY CREAM AUX POIRES



Mélanger le CRUNCHY CREAM, la farine, la levure chimique et le sel. Battre l'œuf et en ajouter environ la moitié, travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Réserver environ 25 g de pâte pour le crumble. Former 4 boules avec le reste de la pâte, les presser dans les petits moules en créant un bord d'environ 2 cm avec les pouces.

Couper les poires en 12 morceaux chacune environ, disposer sur les fonds de pâte.

Mélanger la crème fraîche, la Maizena, le sucre vanillé et le reste de l'œuf. Verser le mélange sur les poires. Répartir la pâte mise de côté pour le crumble.

Cuisson: environ 30 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200 degrés. Retirer du four et laisser légèrement refroidir. Démouler les petits gâteaux à la poire à l'aide d'une spatule, laisser refroidir sur une grille et saupoudrer de sucre glace.

* Éventuellement blanchir rapidement les poires à l'eau citronnée.

75 g de CRUNCHY CREAM

75 g de farine

1/4 cc de levure chimique

1 pincée de sel

1 gros oeuf

2 petites poires mûres*

50 g de crème fraîche

1/2 cc de Maizena

1 sachet de sucre vanillé

Un peu de sucre glace

Pour 4 pièces
Préparation: environ 35 minutes
Cuisson: environ 30 minutes
4 moules allant au four de 8 cm Ø, beurrés
Valeur nutritive / pièce: 260 kcal

