

Herbstliches Duo

Jonah Elias Nitschke

2-3 Portionen + 1 Blech Kuchen

Blechkuchen:

200 g warme Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
300 g Mehl
100 g gemahlene Haselnüsse
2 TL Backpulver
100 ml Rotwein
3 EL Ahornsirup

500 g Pflaumen im Glas
3 Äpfel
2 kleine Birnen
100 g Cranberries
1 EL Zucker
½ TL Zimt

Gnocchi-Pfanne:

2 kleine Möhren
500 g Gnocchi
400 g braune Champignons
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 TL Butter
100 ml Sahne
80 g Parmesan
Rosmarin und Petersilie

Standard:

Salz
Pfeffer

Optional

150 ml Weißwein

1. Zuerst starten wir mit den Vorbereitungen für den Belag. Dafür die Pflaumen abtropfen und die Äpfel und Birnen waschen. Anschließend Birnen und Äpfel in 8 Stücke schneiden. Die Achtel dann mit einem Messer einschneiden und dabei an einem Ende verbunden lassen. Anschließend etwas abdecken und zur Seite stellen.
2. Als Vorbereitung für später den Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Für den Teig zunächst die weiche Margarine, den Zucker und den Vanillezucker mit dem Rührbesen cremig rühren. Danach Salz und Zimt hinzugeben und die Eier unterrühren.
3. Mehl, Nüsse und Backpulver mischen und anschließend mit dem Rotwein und Ahornsirup unter den Teig mischen. Danach den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und glattstreichen.
4. Anschließend den Teig mit den geschnittenen Früchten und Cranberries gleichmäßig belegen. Zimt und Zucker gut vermischen und dann über den Blechkuchen streuen. Anschließend muss der Kuchen für ca. 45 Minuten backen. Vor dem Rausnehmen gerne einmal mit einem Holz-Stäbchen überprüfen, ob noch Teig kleben bleibt.
5. Während des Wartens den Knoblauch und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Danach die Champignons und die Möhren in Scheiben schneiden und den Rosmarin zupfen und zerhacken.
6. In einer Pfanne die Butter zerlassen und Zwiebeln und Pilze anbraten. Danach die Möhren, Knoblauch, Rosmarin und Gnocchis hinzugeben und alles zusammen weiterbraten.
7. Mit Weißwein ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend Sahne dazugeben und vom Herd nehmen. Vor dem Servieren mit Parmesan und Petersilie garnieren.

Benötigte Kochutensilien:

1 Schüssel, Ofen + Backblech, 1 scharfes Messer, Rührbesen, Backpapier, Waage, Pfanne, Pfannenwender, 1 Herdplatte