



dreikönigskuchen birne

Mandel-Orangenblüte, huile d'olive de Nice g.U.

Für 8 Personen:

- 2 Rollen Blätterteig
- 3 Birnen
- 125g gemahlene Mandeln
- 100g Zucker + 1 l. c. zu Suppe
- 1 Esslöffel Orangenblütenwasser
- 2 Eier
- 50g **huile d'olive de Nice g.U.** + Esslöffel

Vorbereitung: 20 Minuten
Kochen: 45 Minuten

Die Birnen waschen und in Stücke schneiden. Sie in einer Pfanne mit 1 Esslöffel Olivenöl scharf anbraten und dann mit 1 Esslöffel Zucker bestreuen. Karamellisieren lassen, die Hitze ausschalten und beiseite stellen.

100 g Zucker, 50 g Olivenöl, 125 g gemahlene Mandeln und 1 TL in eine Schüssel geben. Esslöffel Orangenblütenwasser. Mischen.

Die Eier in einer anderen Schüssel verquirlen und zur Mischung geben. Gut umrühren.

Einen Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Bedecken Sie sie mit der Mandelcreme und lassen Sie am Rand 2 cm unbedeckt. Die Birnenwürfel darauf verteilen.

Die Ränder des Teigs mit etwas Wasser befeuchten, den zweiten Teig darauf legen, die Bohnen hinzufügen und die Ränder durch Drücken zusammenschweißen.

Mit einem Messer Muster auf den Teig zeichnen, den Teig mit einem Pinsel mit einem zuvor aufgeschlagenen Eigelb vergolden und 20-25 Minuten in den Ofen schieben.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack aus Nice g.U.. Dieses Öl überzeugt durch seine Weichheit und die Aromen der Mandeln, rohen Artischocke, Ginsterblüten, Heu, Gras, Blätter, Pâtisserie, reife Äpfel, Trockenfrüchte und die Zitrusnoten.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle verwenden: Nyons g.U. oder Languedoc g.U..