



Birnenklöße im Cornflakesmantel mit Schokosauce

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 1 Dose Birnen (Abtropfgewicht 460 g)
- 2 gestrichener TL Zucker
- 1 Packung PFANNI Teig für Klöße aus gekochten Kartoffeln
- 1 Prise Jodsalz
- 100 ml Schlagsahne
- 200 ml Milch
- 50 g Zartbitterschokolade
- 1 EL Kakaopulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1-2 TL Feine Speisestärke
- 2 cl Rum (ersatzweise Wasser)
- 60 g Cornflakes

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1625 kJ
Energie (Kilokalorien):	388 kcal
Fett:	9,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,6 g
Kohlenhydrate:	65 g
davon Zucker:	25 g
Ballaststoffe:	5,9 g
Eiweiß:	6 g
Salz:	1,7 g

Zubereitung

1. Für die Birnenklöße im Cornflakesmantel mit Schokoladensauce 460 g Birnen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Ca. 230 g der Birnenhälften in kleine Würfel schneiden, die restlichen Früchte beiseitestellen.

2. 1/4 l (250 ml) Birnensaft mit kaltem Wasser auf 500 ml auffüllen und mit Birnenwürfeln und 2 gestrichenen TL Zucker in eine Schüssel geben. Packungsinhalt Pfanni Teig für Klöße mit dem Schneebesen einrühren und 5 Minuten quellen lassen. Aus dem Kartoffelteig mit angefeuchteten Händen

12 Klöße formen. Klöße in reichlich kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen.

3. In der Zwischenzeit für die Schokoladensauce 100 ml Sahne und 200 ml Milch zum Kochen bringen. 50 g Schokolade in Stücke brechen, mit 1 EL Kakao in die Sahne-Milch geben und unter Rühren darin schmelzen. Vanillezucker dazugeben. 1-2 TL Mondamin Feine Speisestärke mit 2 cl Rum (oder 2 Esslöffeln Wasser) anrühren und in die kochende Sahne-Milch geben. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen.

4. Klöße aus dem Wasser nehmen und mit Hilfe zweier Esslöffel in 60 g zerkleinerten Cornflakes wälzen. Restliche Birnenhälften als Fächer aufschneiden und mit Birnenklößen im Cornflakesmantel mit Schokoladensauce auf Tellern anrichten.

Tipps zu diesem Rezept

100 ml Schlagsahne und 200 ml Milch aufkochen, 2 EL Nuss-Nougat-Creme darin auflösen und mit 1-2 TL Feine Speisestärke andicken.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 50 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?

Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.



Unilever Deutschland Holding GmbH



[Kontakt aufnehmen](#)