

# Schokofrüchtchen

Vorgestellt von Jan Patrick Behmer

## ZUTATEN

Für den Teig:

- 180g Weizenmehl
- 10g Backkakao
- 80g brauner Zucker
- 5g Backpulver
- 5g Natron
- 16g Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 240ml Wasser
- 50g Sonnenblumenöl
- 30g Schokodrops
- 20g gehackte, geröstete Haselnüsse
- 20g getrocknete Pflaumen fein gehackt

Für die Apfel-Birnen-Schicht:

- 3 Äpfel
- 3 Birnen
- 50g Zucker
- 100ml Hafermilch

Für die karamellisierten Walnüsse:

- 50g Walnüsse
- 25g Zucker

Weitere Dekoration:

- 1 Feige
- 10 Tafeltrauben hell
- 1 Aprikose
- 9 Cranberries



## ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Handmixer vorsichtig zu einem weichen Teig vermengen. Den Teig in neun runde Tortenringe füllen (ca. 8cm Durchmesser) und etwa 20 Minuten backen, bis nichts mehr am Messer kleben bleibt. Küchlein aus dem Backofen holen, in den Formen auskühlen lassen.

Äpfel und Birnen entkernen und mit der Reibe möglichst dünne Scheiben reiben. Apfel- und Birnenscheiben in ca. 6 Lagen auf dem Brownieboden in den Ringformen aufschichten. Zucker in der Pfanne ganz leicht karamellisieren, mit der Hafermilch ablöschen und den flüssigen Karamell gleichmäßig über die Apfelschicht verteilen. Dann alles im Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze nochmal für ca. 15 Minuten weiter backen.

Zucker in der Pfanne karamellisieren, Walnüsse hinzugeben, wenden und anschließend auf einem Backpapier auskühlen lassen.

Die Küchlein aus den Ringen nehmen und mittig mit frischen Früchten und karamellisierten Walnüssen ausgarnieren.