

## Birnen-Chutney mit Cranberry-Nuss-Florentiner

### Für 4 Portionen:

8 Williams-Birnen (reif)	1 EL Birnen-Balsamico	100 ml weißer Traubensaft
4 Sternanis	6 EL Rohrzucker	2 EL Erdnussöl
1 Prise Salz	3 Zweige Zitronenthymian	100 g Haselnüsse
100 g Mandeln	100 g getrocknete Cranberrys	75 g vegane Margarine
80 g braunen Zucker	2 EL Ahornsirup	4-5 EL Mandelmilch
80 g Reismehl		

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.

Die Birnenwürfel in Erdnussöl zusammen mit dem Sternanis und dem Rohrzucker sowie einer Prise Salz anschwitzen, mit Birnen-Balsamico und Traubensaft ablöschen, Zitronen-Thymian zupfen und dazugeben und alles ca. 20 min köcheln bis ein grobes Kompott entsteht.

Ofen auf 200°C Ober-, Unterhitze vorheizen.

Die Margarine schmelzen lassen, das Reismehl einrühren bis eine glatte Masse entsteht, dann Zucker, Ahornsirup und die Mandelmilch dazugeben und glatt rühren. Die Mischung vom Herd nehmen.

Die Haselnüsse und die Mandeln grob hacken oder im Blitzhacker grob zerkleinern. Die gehackten Nüsse und die getrockneten Cranberrys hinzufügen und vermischen. Danach Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse mit feuchten Löffeln als einzelne Taler aufs Backblech geben. Für ca. 15 -20 Minuten backen.

Plätzchen abkühlen lassen und zusammen mit dem Birnen-Chutney servieren.

Björn Freitag am 09. Mai 2020