

Birnen-Welle

etwa 12 Stück

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Teig:
1 Dose Birnenhälften (Abtropfgew. 460 g)
1 Backm. Dr. Oetker Donau-Wellen
100 g weiche Butter
2 Eier (Größe M)
4 EL Milch



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Belag:
2 Be. Dr. Oetker Sahne Pudding Vollmilch
Schokolade (je 150 g)
1 EL Birnengeist oder Milch

1. Vorbereiten: Birnenhälften auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Boden der Springform fetten. Von den Birnenhälften etwa 12 dünne Spalten abschneiden; mit Küchenpapier trocken tupfen und auf einem Teller beiseitestellen. Die übrigen Hälften in große Würfel schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Teig: Backmischung in eine Rührschüssel geben. Butter, Eier und **3 EL Milch** hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges in die Form geben und glatt streichen. Den übrigen Teig mit der Kakaomischung (liegt der Backmischung bei) und **1 EL Milch** verrühren. Dunklen Teig vorsichtig auf dem hellen Teig glatt verstreichen. Die Birnenwürfel darauf verteilen, dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Springformrand und Kuchen vom Boden lösen, aber mit Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Glasur: Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Glasurbeutel (liegt der Backmischung bei) hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden. Die Birnenspalten mit etwas Glasur besprenkeln. Den Beutel ganz aufschneiden und die Glasur mit Hilfe eines Backpinsels auf der Kuchenoberfläche verteilen. Den Kuchen in den Kühlschrank stellen, bis die Glasur fest geworden ist.

4. Belag: Mischung für den Belag (liegt der Backmischung bei) in eine Rührschüssel geben. Schokoladenpudding und Birnengeist oder Milch zufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe 2 Min. cremig schlagen. Belag auf dem Kuchen verstreichen. Birnenspalten dekorativ darauf verteilen. Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 17 g, Kh: 39 g, kJ: 1.382, kcal: 329