

Schokoladiger Birnenkuchen

Für das Backblech (40 x 30 cm):
etwas Fett

Belag:

etwa 800 g Birnen , (5 kleine)
1 EL Zitronensaft
1 EL Birnenbrand
1/2 TL gemahlener Zimt
2 Pck. Dr. Oetker Gala Mandella
Schoko-Mandel
100 g Zucker
600 ml Milch
2 Eigelb (Größe M)
2 Eiweiß (Größe M)
1 Be. Dr. Oetker Crème légère (150 g)

Streuselteig:

300 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
175 g weiche Butter oder Margarine
1 EL Birnenbrand
100 g Dr. Oetker Mandeln gehackt

Außerdem:

3 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Birnenbrand
25 g Dr. Oetker Pistazien gehackt



etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Statt Gala Mandella Schoko-Mandel können Sie auch Gala Puddingpulver Schokolade verwenden.
- Für eine alkoholfreie Variante verwenden Sie statt Birnenbrand einfach Wasser.
- Für den Belag können Sie auch abgetropfte Birnen aus der Dose verwenden.

1. Belag: 2 Birnen schälen und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, Birnenbrand und Zimt in einem kleinen Topf etwa 10 Min. weich dünsten, anschließend pürieren. Beide Päckchen Puddingpulver zusammen mit Zucker mischen. Nach und nach mit etwa 100 ml von der Milch glatt rühren, dann Eigelb unterrühren. Übrige Milch mit Birnenpüree verrühren, aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen. Eiweiß steif schlagen, **sofort** unter den heißen Pudding rühren. Creme etwas abkühlen lassen. Crème légère unterrühren und erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren.

2. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

3. Streuselteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten (1 EL Mandeln für die Dekoration zur Seite stellen) hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem Blech mit Hilfe eines Esslöffels zu einem Boden andrücken. Den Boden vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Blech auf einen Kuchenrost stellen und Boden etwas abkühlen lassen.

4. Puddingcreme gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verstreichen. Übrige Birnen schälen und in Spalten schneiden. Birnenspalten als Blüten auf den Kuchen legen, dabei die Birnen etwas in die Creme drücken. Backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

5. Blech auf einen Kuchenrost stellen und etwas abkühlen lassen. Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit Birnenbrand in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Den noch warmen Kuchen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen und die gehackten Mandeln und Pistazien dekorativ aufstreuen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 14 g, Kh: 34 g, kJ: 1.222, kcal: 292