

Birnenkuchen nach Bratapfel-Art

Birnenkuchen mit Pudding und Rosinen aus einer Backmischung abgewandelt.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Bratapfel
Kuchen
50 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)

Belag:

7 Birnen (etwa 1 kg)
600 g Schlagsahne
2 EL Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Zum Verzieren:

Puderzucker

Wie backe ich einen Bratapfelkuchen mit Birnen?:

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Teig mit Fett und Ei nach Packungsanleitung zubereiten und die Springform entsprechend auslegen.



3 Belag:

Birnen waschen und abtrocknen. Das obere Drittel der Birnen als Deckel abschneiden und beiseitelegen. Birnen mit einem Apfelausstecher entkernen und in die Form stellen. Rosinen mit Calvados (liegt der Backm. bei) in die Birnen geben. Mischung für den Belag mit der Sahne nach Packungsanleitung zubereiten und in die Form gießen. Birnendeckel auflegen, Mandeln aufstreuen und nach Anleitung backen.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen nach Anleitung erkalten lassen und aus der Form lösen.

4 Verzieren:

Vor dem Servieren den Birnenkuchen mit Puderzucker bestreuen.

