





Blechtarte à la Birne Helene

Ein schneller Kuchen mit Birne und Puddingcreme

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Weizenmehl

Knetteig:

300 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
20 g Dr. Oetker Kakao
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
200 g weiche Butter oder
Margarine
1 Ei (Größe M)

Belag:

920 g Birnenhälften
(Abtropfgew.)
2 Pck. Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme
500 ml Milch
50 g Dr. Oetker gehobelte
Mandeln

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech ausrollen.



3 Belag:

Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen. Beide Päckchen Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Puddingcreme gleichmäßig auf den Boden streichen. Birnen in Spalten schneiden, dachziegelartig auf der Puddingcreme verteilen und mit Mandeln bestreuen. Eventuell einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie als Rand vor den Teig legen. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Verzieren:

Vor dem Servieren Raspelschokolade aufstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen nach dem Backen noch warm mit etwas Zimtzucker bestreuen.

