




# Gerollter Birnenkuchen

Gefüllte Schnecken in der Springform gebacken

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Füllung:

1000 g Birnen  
4 EL Zitronensaft  
25 g getrocknete Cranberrys  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-  
Geschmack  
2 geh. EL Zucker  
100 ml Wasser

### Hefeteig:

125 ml Milch  
125 g Butter oder Margarine  
400 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (der Größe M)

### Zum Aprikotieren:

etwa 3 EL samtiger Aprikosen-  
Fruchtaufstrich

## 1 Füllung:

Birnen schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft und den Cranberrys in einem Topf vermengen. Das Ganze unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. weich dünsten. Puddingpulver mit Zucker mischen und nach und nach mit dem Wasser glatt rühren. Birnen vom Herd nehmen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, einmal kurz aufkochen und erkalten lassen.

## 2 Hefeteig:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem Rechteck von etwa 40 x 30 cm ausrollen. Füllung aufstreichen, dabei einen Rand von etwa 2 cm frei lassen (Abb. 1).



- 4 Teigrechteck von der langen Seite aufrollen und in 8 gleich große Stücke schneiden. Diese mit der Schnittfläche nach oben in die Springform geben (Abb. 2). Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf dem Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 **Aprikotieren:**  
Kuchen auf eine Tortenplatte setzen. Fruchtaufstrich erwärmen und auf den Kuchen streichen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Besonders gut schmeckt die Füllung, wenn die Hälfte des Wassers durch Rum ersetzt wird.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.