



# Knusper-Birnenkuchen

Ein fruchtiger Obstkuchen mit Birnen und einem Sahnebelag.

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten

## 1 Vorbereiten:

Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

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

## 2 Streuselteig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu feinen Streuseln verarbeiten. Streusel in der Form verteilen und zu einem glatten Boden andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Kuchen auf dem Kuchenblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 3 Obstbelag:

Birnen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen, 250 ml abmessen und mit Weißwein auf 450 ml auffüllen. Birnen in grobe Würfel schneiden. Puddingpulver mit Zucker mischen und mit der Flüssigkeitsmischung nach Packungsanleitung in einem großen Topf zu einem Pudding kochen. Birnenwürfel sofort mit einem Teigschaber unter den heißen Pudding heben. Alles gleichmäßig auf dem Boden verteilen und erkalten lassen.

## 4 Sahnebelag:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Crème fraîche kurz unterrühren und die Creme auf den Kuchen verteilen, dabei am Rand etwa 4 cm frei lassen. Mit einem Löffel dekorativ kleine Vertiefungen ziehen.

## Zutaten:

**Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):**  
Fett

### Streuselteig:

200 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
200 g Dr. Oetker gehackte Mandeln  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)  
1 EL Williams-Christ-Birnengeist oder Rum

### Obstbelag:

460 g Birnenhälften (Abtropfgew.)  
200 ml Weißwein oder Apfelsaft  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
40 g Zucker

### Sahnebelag:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

### Zum Verzieren:

2 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter



- 5 **Verzieren:**  
Raspelschokolade am Rand aufstreuen und den Kuchen bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen ohne Sahnebelag 1 Tag vorher zubereiten.

