

# Schokoladiger Birnenkuchen

Ein schneller Blechkuchen mit Birnen und Schokoladencreme

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### Belag:

etwa 800 g Birnen , (5 kleine)

1 EL Zitronensaft

1 EL Birnenbrand

½ TL gemahlener Zimt

2 Pck. Dr. Oetker Gala

Puddingpulver Schoko-Mandel

100 g Zucker

600 ml Milch

2 Eigelb (Größe M)

2 Eiweiß (Größe M)

150 g Dr. Oetker Crème légère

### 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 gehackte Mandeln

### Außerdem:

3 EL Aprikosenkonfitüre

1 EL Birnenbrand

25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

## 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Gala 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.

