

Kuchen Backen Rezepte

Birnenkuchen Mit Muskatnuss

Gattung: Birne, Kuchen, Mandel, Nuss, Obst, Gewürze

240 g Mehl
160 g Butter
80 g Puderzucker

Mürbeteig:

1 Ei
1 Msp. Salz

100 g Butter
120 g Zucker
140 g Mandeln, gemahlen

Mandelmasse:

50 g Mehl
3 Eier

5 Birnen, mittelgross und reif
150 g Birnengelee oder Weingelee
1 Msp. Muskatnuss

Ausserdem:

30 g Mandeln, gehobelt und geröstet

Mürbeteig: Den Mürbeteig zubereiten und mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend ca. 3 mm stark ausrollen und eine konische Kuchenform mit dem ausgerollten Teig auslegen. Anschließend erneut mit Alufolie auslegen und mit Linsen oder Erbsen auffüllen. Bei 180 C ca. 10 Minuten backen. Nach dem Backen Linsen und Alufolie umgehend entfernen und auskühlen lassen.

Mandelmasse: Butter, Zucker und fein geriebene Muskatnuss schaumig schlagen und nach und nach Eier, gemahlene Mandeln und Mehl zugeben. Die fertige Mandelmasse in die ausgelegte Form streichen und anschließend mit Birnenspalten belegen.

Fertigstellung: Den fertig belegten Kuchen ca. 50 Minuten bei 180 °C backen. Noch warm aus der Form stürzen. Birnengelee oder Weingelee aufkochen und etwas Muskatnuss zugeben. Anschließend die Oberfläche des Kuchens zügig mit dem heißen Gelee einpinseln. Zum Schluss die Mandelblättchen auf dem Kuchenrand verteilen.