

Kuchen Backen Rezepte

Birnenkuchen Mit Zimt

Anzahl: 18 Cm Form ergibt 12 Stücke

Gattung: Backen, Obst, Backen, Kuchen, Mandel, Mürbeteig, Früchte

FÜR DEN MÜRBETEIG

60 g Butter
60 g Zucker

1 Eigelb
120 g Mehl

FÜR DIE MANDELMASSE

40 g Butter
1 Ei
30 g Zucker
1 Msp. Zitronenschale

1 Prise Salz
40 g Gemahlene Mandeln
1 Teel. Mehl

AUSSERDEM

4 kleine Birnen
Gleiche Menge
- Zartbitterscho

1 Teel. Zimt
2 Essl. Williamsgeist
2 Essl. Brauner Zucker

1. Zutaten für den Teig rasch mit kühlen Händen verkneten. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
2. Butter, Zucker und Eier aufschlagen. Zitronenschale, Salz und Mehl mit Mandeln unterheben.
3. Mürbeteig auf 3 mm ausrollen. Eine Form (18 cm) buttern, mit 1/3 des Teigs auslegen. Mandelmasse aufstreichen.
4. Birnen schälen, vierteln, in feine Scheiben schneiden. Schokolade in kleine Stücke teilen, unter die Birnen mischen. Masse in die Form füllen, mit Zimt bestreuen und mit Williamsgeist beträufeln.
5. Restlichen Teig ausrollen, als Deckel auf den Kuchen setzen. Mit Wasser bestreichen, mit Zucker bestreuen. Im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 40 Minuten backen.