

## Birnenkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Specials

Desserts

Birnen

100 ml Milch  
10 g frische Hefe  
130 g Mehl (gesiebt)  
300 ml trockener Weißwein  
Mark von einer Vanilleschote  
4 tb Zitronensaft  
4 tb Birnengeist  
80 g Zucker  
1 tb Speisestärke  
3 Williamsbirnen (Ó 200 g)  
50 g Butter  
2 Eier (Klasse S)  
15 g gemahlene Mandeln  
30 g gehobelte Mandeln  
200 ml Schlagsahne  
50 g Preiselbeerkompott  
10 g Puderzucker

\* QUELLE

- Essen & Trinken 9/1998
- erfaßt von Norbert Brunner

1. Die Milch erwärmen, die Hefe dazukrümeln und glattrühren. Unter das Mehl rühren, abgedeckt an einem warmen Ort 25 Minuten gehen lassen.
2. Wein, Vanillemark, Zitronensaft, 2 El Birnengeist und 50 g Zucker aufkochen. Stärke mit etwas Wasser glattrühren, in den Weinsud rühren, aufkochen. 2 Birnen schälen, längs halbieren, Gehäuse herauschneiden. Jede Hälfte in 3 Spalten schneiden. Spalten im Weinfond 2 - 3 Minuten leise kochen lassen, vom Herd ziehen.
3. Butter handwarm schnelzen. Eier mit 20 g Zucker schaumig schlagen, die Butter bis auf 2 El untermischen. Dann unter den Hefeteig mischen. 25 Minuten gehen lassen.
4. Soufflé-Förmchen (Ó 125 ml Inhalt) mit der restlichen weichen Butter ausstreichen und gleichmäßig mit den gemahlenden Mandeln ausstreuen. Die restliche Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien, 1 cm groß würfeln, mit restlichem Birnengeist mischen.
5. Den Teig auf die Förmchen verteilen. Zuerst die Birnenwürfel, danach die

Mandelblättchen, zum Schluß den restlichen Zucker daraufstreuen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 20 - 25 Minuten bei 200 Grad backen (Gas 3, Umluft 25 Minuten bei 180 Grad). Die Förmchen aus dem Backofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen. Die Ränder mit einem Messer lösen, die Küchlein erst stürzen, dann die Seite mit den Mandeln nach oben stellen. Die Sahne steif schlagen, die Preiselbeeren kurz (nicht gleichmäßig) unterrühren.

6. Die Birnenküchlein mit Puderzucker bestäuben, mit Birnenkompott und der Preiselbeersahne anrichten.