

## Brownies

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

Wildfrucht

Birne

Kuchen

### \* MÜRBTIEGBODEN

50 g Zucker

50 g Puderzucker

200 g Mehl

100 g Butter; in Stücken

1 pn Salz

1 Eigelb

1 ts Milch; falls nötig

### \* BELAG

8 Birnen, reif

### \* BUCHECKERN BISKUIT

125 g Zucker

3 Eier

2 Eigelb

75 g Bucheckern; geschält, grob  
--gehackt

100 g Mehl

100 g Butter

Puderzucker; zum Bestreuen

### \* QUELLE

-Rezept von Jean-Marie

-Dumaine, zitiert in

-Francois Couplan

-Wildpflanzen für die

-Küche

-erfasst von Petra Holzapfel

Für den Mürbteigboden Zucker, Puderzucker, Mehl, die Butterstückchen und Salz mit den Händen zu feinen Streuseln verreiben und dann mit dem Eigelb verkneten. Falls nötig, ganz wenig Milch zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und 30 Minuten zugedeckt kalt stellen. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform legen. Die Birnen schälen, achteln, entkernen und kreisförmig auf den Mürbteigboden legen. Für den Bucheckern-Biskuit Zucker, Eier und Eigelb im Wasserbad schaumig schlagen. Die gehackten Bucheckern, das gesiebte Mehl und die zerlassene Butter unter den Eischaum heben und über die Birnen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C etwa 40 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

Die Bucheckern lassen sich leichter schälen, wenn man sie in einem Sieb über offenem Feuer so lange schwenkt, bis sie geröstet sind.