

Cornbread

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Birne

* TEIG

300 g Mehl
150 g Zucker
150 g Butter
3 Eiweiß

* CREME

40 g Speisestärke
5 dl Milch
1 Vanilleschote
6 Eigelb
150 g Zucker

* BELAG

1 kg Birnen; bevorzugt Williams
2 Zitronen

* QUELLE

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig zubereiten, indem man das Mehl auf ein Backblech siebt, in die Mitte eine Vertiefung macht, Zucker hineingibt, Butter als Flöckchen auf den Mehtrand verteilt. Zum Schluss Eiweiß zugeben und alles rasch verkneten. Teig zur Kugel formen und in Pergamentpapier gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Die Speisestärke mit etwas Milch anrühren, die restliche Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote zum Kochen bringen, dann die Speisestärke hineinrühren. Eigelb mit Zucker verquirlen und in die vom Herd genommene Creme vorsichtig einrühren. Zurück auf die Platte stellen und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen lassen. Die Creme soll nur andicken, nicht gerinnen.

Vanille entfernen, Creme kalt werden lassen.

Die Birnen schälen, halbieren, putzen, in Fächer schneiden. Gut mit Zitronensaft beträufeln, damit sie weiß bleiben.

Teig dünn auswellen, auf ein vorbereitetes Viereckblech geben, zuerst die Creme gleichmäßig darauf verteilen, dann die Birnen. Auf der mittleren Schiene bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

