

## Schneller Butterkuchen

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

### Auflauf

- 3 Eier (Kl.3)
- 70 g Butter o. Margarine
- 25 g Puderzucker
- 50 g Zucker
- 130 g gemahlene Mandeln
- 50 g Kuvertüre zartbitter; geh.
- 2 Birnen
- 50 ml Weißwein

Die Eier trennen. 50 g Fett mit durchgeseibtem Puderzucker schaumig schlagen, dabei nach und nach das Eigelb dazugeben. Eiweiß mit 25 g Zucker steif schlagen, mit 70 g Mandeln und der Kuvertüre unters Eigelb heben. 4-6 kleine Auflaufformen (a 150 ml) ausbuttern, mit 60 g Mandeln ausstreuen, die Auflaufmasse einfüllen. Saftpfanne im heißen Ofen auf der 2.Schiene von unten einsetzen, etwa 1 l heißes Wasser hineingießen. Die Formen hinein stellen. Die Aufläufe bei 180 °C 35-40 Min. garen. Birnen schälen, entkernt in Spalten schneiden. Weißwein, 25 g Zucker und 20 g Fett aufkochen. Birnen darin 4-5 Minuten garen. Aufläufe stürzen, mit Puderzucker bestäuben und mit den Birnenspalten servieren.

> 592 ARD/ZDF Do 30.10.97 15:43:06 \* gepostet von:  
[annathegreek@seerose.kristall.de](mailto:annathegreek@seerose.kristall.de)

Erfasser: T.Pfaffenbrot

Datum: 14.12.1997

Stichworte: Süß, P4