

Schokoladenkuchen mit Zucchetti (*) (Ticino)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Torten
Kuchen
Obst
Schwaben

FÜR DEN TEIG

250 g Mehl
75 g Zucker
1 pn Salz
1 Ei
1 Eigelb
1 ts abgeriebene Schale einer
; unbehandelten Zitrone
125 g gut gekühlte Butter

FÜR DEN BELAG

1 1/2 kg reife Birnen
1 tb Zitronensaft
Mehl zum Ausrollen
2 Zwiebäcke

FÜR DEN GUSS

2 Eier
1 ct süße Sahne (250 g)
1 ct Crème fraîche (200 g)
1 pn Salz
40 g Zucker
1 pn Zimt
50 g abgezogene Mandeln
1 pk Vanillezucker

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Salz, Ei, Eigelb und Zitronenschale hineingeben. Die Butter in großen Flocken auf den Mehtrand setzen. Von der Mitte aus alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten kühl stellen. In der Zwischenzeit die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Die Birnenviertel sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Zugedeckt beiseite stellen. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Zwei Drittel des Mürbeteigs rund ausrollen, mit dem Ring der Springform (28 cm Durchmesser) ausstechen und als Boden in die Springform legen. Aus dem ganzen restlichen Teig eine Rolle formen, rundherum in die Form legen und bis zum Rand hochdrücken. Die Zwiebäcke auf der feinen Seite der Haushaltsreibe reiben und den Teigboden damit bestreuen. Die Springform kreisförmig von außen nach innen mit den Birnenvierteln auslegen. Wenn Birnenviertel übrigbleiben: Die Früchte noch einmal halbieren und in die Zwischenräume stecken, die beim Auslegen mit den Birnenvierteln entstanden sind. Die Torte im vorgeheizten Backofen bei 225° (Gas 4) auf der mittleren

Einschubleiste 20 Minuten vorbacken. In der Zwischenzeit die Eier mit der süßen Sahne, Crème fraîche, Salz, Zucker und Zimt verquirlen. Die abgezogenen Mandeln grob hacken und ohne Fett in der Pfanne goldbraun rösten. Die Mandeln dabei immer wieder wenden. Die Torte aus dem Ofen nehmen, die Mandeln über die Birnen streuen. Den Eier-Sahne-Guß mit einer Schöpfkelle darübergießen. Die Torte auf der untersten Einschubleiste bei 225° (Gas 4) noch weitere 50 Minuten backen. Dann die Torte mit dem Vanillezucker bestreuen. In der Springform auf ein Kuchengitter stellen. Bis zum Anschneiden mindestens 1 Stunde auskühlen lassen.