

Birnenkuchen mit Pudding

Zutaten für Springform Ø 26cm :

- 200 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 3 gehäufte EL + 50 g + 90 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 Eier
- 75 g Butter
- 5 feste Birnen
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Päckchen Puddingpulver "Sahnegeschmack"
- 200 g stichfeste saure Sahne



Zubereitung:

Mehl, Backpulver, 3 gehäufte Esslöffel Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. 1 Ei und Butter in Flöckchen mit den Knethaken des Handrührgerätes unterkneten. Mit kühlen Händen schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig ca. 30 Minuten zugedeckt kaltstellen.

Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Viertel in dicke Spalten schneiden. 1/2 Liter Wasser, Zitronensaft und 50 g Zucker aufkochen. Birnenspalten zugeben und 2-4 Minuten vorgaren. Auf ein Sieb gießen, abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.

2/3 des Mürbeteigs in Größe der Form ausrollen und Boden der Springform (26 cm Ø) damit auslegen. Aus dem Rest Mürbeteig einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Birnenspalten auf den Mürbeteig legen. Puddingpulver mit ein wenig kaltem Wasser glattrühren.

3/8 Liter Birnensaft abmessen, aufkochen und das Puddingpulver unter Rühren hinzufügen. Kurz aufkochen und sofort über die Birnen gießen. Birnenkuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 25 Minuten backen.

Inzwischen 3 Eier trennen. Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, zum Schluss 90 g Zucker einrieseln lassen. Erst Eigelb, dann saure Sahne unterheben. Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Guss darüber gießen. Bei gleicher Temperatur weitere 25 Minuten backen.

Herausnehmen, ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Birnenspalten und Minze verzieren.

Viel Freude beim Nachbacken und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Terrassenhof-Team!