

Kuchen Backen Rezepte

Birnenblechkuchen Mit Mandeln

Backen, Birne, Kuchen, Mandel, Nuss, Obst, Sabayon

100 g getrocknete Birnen
50 g Rosinen

80 ml Birnenschnaps

20 Hefe
1/8 Liter Milch
40 g Zucker
250 g Mehl
2 Eier
1/2 Vanilleschote, Mark
1/2 geh. TL Zitronenschale, abgerieben
Salz

Teig:

100 g Butter, zimmerwarm
Butter für die Form
50 g Mandelblättchen
4 Birnen
2 Essl. Honig
1 geh. TL Zimtpulver
120 g Mandeln, gehackt und
- geröstet

Birnenbrandsabayon:

2 Eigelb
40 g Zucker

100 ml Weisswein
20 ml Birnenschnaps

Die getrockneten Birnen fein würfeln und mit den Rosinen am Vortag in Birnenschnaps einlegen. Die Hefe in einer Schüssel mit der lauwarmen Milch und dem Zucker auflösen. 50 g Mehl darin glattrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl in eine Schüssel sieben. Eier, Vanillemark, Zitronenschale, eine Prise Salz und den gegangenen Vorteig dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss die Butter mit einarbeiten. Den Teig in 45 Minuten noch einmal zu doppelter Größe aufgehen lassen. Die eingelegten Rosinen und Birnen mit dem Birnenschnaps darunter kneten. Ein Backblech mit Butter einpinseln und mit Mandelblättchen ausstreuen. Den Teig ausrollen und auf das Blech legen und zugedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Die Birnen schälen, entkernen, in Spalten schneiden, in einer Pfanne mit dem Honig glasieren und mit dem Zimt vermengen. Die gerösteten Mandeln dazugeben, vermischen und alles auf den aufgegangenen Teig streuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 40 Minuten backen.

Birnenbrandsabayon: Eigelb mit Zucker und Weißwein über heißem Wasserbad schaumig aufschlagen, vom Wasserbad nehmen, etwas weiter rühren und den Birnenschnaps vorsichtig unterheben.

Den Birnenkuchen in Stücke schneiden und mit dem Sabayon servieren.