

Karamellisierter Birnen-Sauerrahm-Kuchen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Sommer Für:



Zutaten

150 G	glattes Mehl
1 EL	Kakaopulver
100 G	weiche Butter
1	Ei
2 EL	Staubzucker
2 EL	Wasser
	Butter für die Form

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Alle Zutaten für den Teig zusammen zu einem glatten Teig kneten.
3. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
4. Teig rund ausrollen, eine befettete Form damit auslegen und dabei einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
5. Für die Füllung: Birnen entkernen und klein würfeln.
6. Birnenwürfel in Gelierzucker und Williamsbirnenschnaps (oder Wasser) aufkochen und 5-6 min marinieren.
7. Auskühlen lassen.
8. QimiQ Saucenbasis, Sauerrahm, Eier, Zucker, Zitronenschale und Vanillepuddingpulver gut vermischen.
9. Birnenwürfel auf dem Teig verteilen und die QimiQ Mischung vorsichtig einfüllen.
10. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 min backen.

Falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken.

WICHTIG: Die Füllung kann nach Ende der Backzeit noch weich sein, wird aber beim Kühlen fest. Daher den Kuchen gut auskühlen lassen

11.

Den ausgekühlten Kuchen mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.