

Birnenkuchen mit Mandelcrèmemfüllung

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Wähenform:

Knetteig:

- 200 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 Ei
- 1 EL Wasser, kalt
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Vanille
- 5 dl Milch
- 50 g Butter, weich
- 50 g Puderzucker
- 3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bitter-Mandel
- 2 Eier
- 6 Stk. Birnenhälften, abgetropft aus der Dose
- Puderzucker

1 Vorbereiten:

Ein Wähenblech (Ø 28 cm) einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Knetteig:

Mehl in eine Schüssel geben. Butterstücke, Ei, Wasser, Zucker und Salz zugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Das Wähenblech gleichmässig mit dem Teig belegen und mit einer Gabel einstechen.

3 Füllung:

Für die Füllung den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten. Während des Auskühlens immer wieder mit einem Schwingbesen durchrühren. Die weiche Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren, bis sich Spitzchen bilden und die Masse schön hell ist. Aroma und die Eier dazurühren und mit der kalten Vanillecrème vermischen. Die Birnen gut abtropfen lassen und der Länge nach in Lamellen schneiden. Sternförmig auf dem Kuchenboden verteilen. Die Füllung in die Zwischenräume füllen und die Birnen mit etwas Puderzucker bestäuben.



Den Kuchen im vorgeheizten Backofen, auf der untersten Rille während ca. 40 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 40 Minuten

In der Form auskühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In der Saison können auch frische Birnen verwendet werden. Die werden geschält, entkernt und in Lamellen geschnitten. Evtl. mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

