

Hier und heute

Saftiger Birnenkuchen

Die Birnen sind reif! Konditormeister Marcel Seeger backt einen köstlichen Kuchen mit der Saisonfrucht und einem saftigen Rührteig.

Das Rezept

von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Springform von 26cm Durchmesser

Zutaten für saftigen Birnenkuchen

- 180 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 3 Eier (Gr. M)
- Abrieb und Saft einer Bio- Zitrone
- 60 ml Milch
- 200 g Mehl Typ 550
- 60 g gemahlene Mandeln
- 6 g Backpulver
- 5-6 Birnen (je nach Größe)

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, alternativ auf 180° C Umluft. Den Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Die Butter mit dem Zucker, Salz und Vanillemark mit einer Küchenmaschine sehr cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach dazugeben. Während die Eimasse aufschlägt, die Birnen schälen, entkernen, halbieren und dann die runde Seite mehrfach mit einem Messer leicht einschneiden.

Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver vermischen. Sobald die Butter-Eiermasse cremig aufgeschlagen ist, vorsichtig die Milch, dann die Mehlmischung unterrühren. Den fertigen Rührteig in den Tortenring geben und glattstreichen. Die Birnenhälften gleichmäßig darauf verteilen, leicht hineindrücken und den Kuchen im vorgeheizten Backofen 40 bis 45 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen den Kuchen im Ring auskühlen lassen. Erst dann vorsichtig aus der Form lösen.

Tipps

- Durch das Einschneiden garen die Birnen im Kuchen besser und es sieht besser aus.
- Zu dem Birnenkuchen passt gut eine Kugel Vanilleeis oder etwas Sahne.