

Birnenkuchen à la Jutta

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 60 Min.



Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Knetteig:

125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 geh. EL Puderzucker
50 g weiche Butter oder Margarine
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)

Makronenmasse:

50 g Zartbitterschokolade
4 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
4 Eigelb (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 TL gemahlener Zimt
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse
2 EL Rum

Belag:

1 Dose Birnenhälften (Abtropfgew. 460 g)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 gestr. EL Zucker

Sahnefüllung:

500 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Außerdem:

1 Gl. Wild-Preiselbeeren (angedickt, Füllmenge 395 g)

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 Knetteig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig mit gemehlten Händen auf dem Springformboden flach drücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

3 Makronenmasse:

Schokolade grob raspeln. Eiweiß und Salz in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Eigelb, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer schaumig schlagen. Zimt, Haselnüsse, Schokolade und Rum unterrühren. Eischnee unterheben. Masse auf dem vorgebackenen Boden verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und fertig backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Den Boden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumlegen.

4 Belag:

Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 250 ml abmessen. Gut 1 EL Preiselbeeren beiseitestellen. Die übrigen Preiselbeeren auf dem Boden verstreichen.

5 Sahnefüllung:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Sahne auf den Preiselbeeren verstreichen. Die Birnen kreisförmig mit der Wölbung nach oben auf die Sahne legen.

6 Belag:

Tortengusspulver mit Zucker in einem kleinen Kochtopf mischen und nach und nach mit der Birnenflüssigkeit mit einem Rührlöffel glatt rühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Guss etwas abkühlen lassen und dann mit Hilfe eines Löffels über den Birnen verteilen. Wenn der Guss fest geworden ist, die übrigen Preiselbeeren in den Zwischenräumen verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Haselnüssen können Sie die Makronenmasse auch mit gemahlener Mandeln zubereiten.
- Der Kuchen kann 1 Tag im Voraus zubereitet werden; der Boden ist auch einfriergeeignet.