

# Birnen-Kirsch-Kuchen

Mit dem Rezept für den Birnen-Kirsch-Kuchen kannst du deine Gäste beeindrucken. Der Kuchen schmeckt erst nach milder Birne und geht dann über in fruchtige Kirsche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 3,2 h



## Zutaten

### Für den Boden

100 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	Salz

### Für die Creme

375 ml	Milch
3 EL	Zucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver
400 g	Sauerrahm
2 Blätter	Gelatine (klar)

### Für den Belag

1 Glas	<a href="#">Kirschen</a> (185g ATG)
1 Dose	<a href="#">Birnen</a> (230g ATG)

### Für den hellen Guss

--

1 Packung Tortenguss (klar)
-----------------------------

2 EL Zucker
-------------

## Für den roten Guss

1 Packung Tortenguss (rot)
----------------------------

2 EL Zucker
-------------

## Zubereitung

1. Für den **Birnen-Kirsch-Kuchen** den Boden einer 26 Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca.200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Danach zuerst die Butter, mit dem Zucker und dem Salz cremig rühren, dann die Eier unterrühren.
3. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterheben.
4. Den Teig anschließend in die Form geben, glattstreichen und ca. 10-12 Minuten backen. Hinterher abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit schon mal die Kirschen und die Birnen in einem Sieb abtropfen lassen. Dabei bitte den Saft auffangen, der wird später noch für den Guss gebraucht!
6. Für die Creme nun aus der Milch (375ml!), dem Zucker und dem Vanillepuddingpulver nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Parallel die Gelatineblätter nach Packungsanleitung einweichen.
7. Dann den Pudding vom Herd nehmen, die Gelatine (ausgedrückt) hinzufügen und gut verrühren.
8. Als Nächstes den Sauerrahm noch unter den warmen Pudding rühren.

9. Die Creme jetzt auf den Kuchenboden in die Form geben und glattstreichen.
  
10. Danach die Birnen mittig in die Creme setzen (leicht andrücken) und danach die Kirschen außen um die Birnen herum verteilen.
  
11. Jetzt zuerst den hellen Guss zubereiten. Dazu den aufgefangenen Birnensaft verwenden und mit Wasser auf insgesamt ca. 250ml Flüssigkeit auffüllen. Anschließend nach Packungsbeilage den Tortenguss zubereiten und auf den Birnen verteilen.
  
12. Hinterher das gleiche mit dem Kirschsafft und dem roten Tortenguss machen und über den Kirschen verteilen.
  
13. Wer ein leichtes gebatiktes Muster auf dem Kuchen haben möchte, sollte zügig arbeiten und dann mit einem Holzstäbchen Schlieren vom roten Guss in den hellen Guss ziehen, solange der noch warm und flüssig ist. Der Kuchen sollte mindestens 2 Stunden bis zum Verzehr im Kühlschrank ruhen.

## **Tipp**

Für den Birnen-Kirsch-Kuchen lassen sich auch andere Obstsorten verwenden. Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er leicht gekühlt, am zweiten Tag verspeist wird.