Birnen-Sauerrahm-Kuchen

Der Birnen-Sauerrahm-Kuchen passt zu vielen Gelegenheiten. Ein Rezept das sich mit zusätzlichen Aromen, wie zum Beispiel, Zimt variieren lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Boden

200 g	Mehl
80 g	Zucker
75 g	Butter (Zimmertemperatur)
0.5 TL	Backpulver
1 Stk.	Ei

Für die Birnenfüllung

1 Dose	Birnen (460g Abtropfgewicht)
30 g	Zucker
60 g	Vanillepuddingpulver
Nach Belieben	Wasser

Für die Sauerrahmcreme

400 g	Sauerrahm
200 ml	Schlagobers
60 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Ei

2 Packungen	Vanillepuddingpulver

Zubereitung

1. Für den **Birnen-Sauerrahm-Kuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen, die Birnen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen, und den Ofen für das spätere backen auf ca. 200° Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann das Ei, mit der Butter und dem Zucker cremig aufschlagen.

3. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und hinzufügen.

4. Danach alles miteinander zu einem glatten Teig verkneten.

5. Jetzt den Teig in die Form geben und gleichmäßig andrücken. Die Form dann erst mal zur Seite stellen.

6. Für die Birnenfüllung den aufgefangenen Birnensaft aus der Dose mit Wasser auf ca. 500 ml aufgießen. Davon dann ein paar Esslöffel mit dem Zucker und dem Vanillepuddingpulver zu einer glatten Sauce verrühren.

7. Dann den restlichen Saft in einem Topf zum Kochen bringen, den Topf von der Herdplatte ziehen, die Pudding-Sauce einrühren und die Masse unter Rühren nochmals ca. eine Minute Kochen lassen.

8. Als Nächstes den noch heißen Pudding in die Form geben und die Birnenhälften, mit der Schnittseite nach unten, in den Pudding drücken.

9. Für die Sauerrahm Creme zuerst das Schlagobers in einer größeren Schüssel steifschlagen.

10. Danach den Sauerrahm, das Ei, den Zucker, den Vanillezucker und das Puddingpulver unterrühren.

11. Letztendlich die Creme auf die Birnen in die Springform geben und im Ofen ca. 40-45 Minuten backen. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, einfach mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken. Der Kuchen sollte bis zum Anschnitt ganz auskühlen.

Tipp

Um den Birnen-Sauerrahm-Kuchen ein wenig winterlich zu machen, kann man zusätzlich mit etwas Zimt arbeiten. Wer frische Birnen verwenden möchte, sollte diese vorher eventuell etwas weich dünsten. Für den Pudding kann man dann verdünnten Birnensaft verwenden.