Obstboden mit Birnen & Creme

Der Obstboden mit Birnen & Creme gehört unbedingt in die Herbstzeit! Das Rezept schmeckt einfach fantastisch und sollte in keinem Backbuch fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,9 h



Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Brösel (für die Form)

Für den Boden

100 g	Butter (weiche)
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver (gestrichen)

Für den Belag

1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 Dose	Birnen (460g ATG)

Für die Creme

200 ml	Schlagobers
1 EL	Zucker
200 g	Sauerrahm
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für den **Obstboden mit Birnen & Creme** als erstes den Obstboden herstellen. Dazu eine 28cm Obstbodenform gründlich ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Parallel den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter, mit den Zucker und dem Vanillezucker cremig aufschlagen.

3. Nun die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.

4. Jetzt das Mehl und das Backpulver gut miteinander vermengen, und gesiebt unterrühren bis alle Zutaten miteinander verbunden sind.

5. Danach den Teig (am besten in mehreren kleinen Klecks) in die Form geben und vorsichtig verstreichen. Der Boden sollte nun ca. 20 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen) und anschließend komplett auskühlen.

6. Als nächstes die Birnen über einem Sieb gut abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen.

7. Die Birnen anschließend in kleine Würfel schneiden.

8. Danach das Puddingpulver mit ein paar Esslöffeln von dem Birnensaft zu einer klümpchenfreien Sauce anrühren.

9. Den restlichen Birnensaft in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen, den Topf vom Herd ziehen und die Puddingsauce einrühren. Dann den Topf nochmal auf die heiße Herdplatte stellen und unterrühren kurz köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist.

10. Nun die Birnenwürfel vorsichtig unter die Puddingcreme heben. Die Masse anschließend auf

den Obstboden streichen und abkühlen lassen.

11. Jetzt den Sauerrahm, mit dem Zucker glatt rühren.

12. Dann das Schlagobers steif schlagen und nach und nach unter die Sauerrahm-Creme heben.

13. Die Creme hinterher auf den Birnen-Pudding streichen und bis zum Servieren ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

14. Vor dem Servieren den Obstboden nach Belieben mit Zimt bestäuben.

Tipp

Wer es gerne süß mag, kann die Creme von dem Obstboden zusätzlich mit etwas Zucker bestreuen. Wer frische Birnen bevorzugt, sollte ca. 450g reife Birnen und zum Pudding kochen ca. 350ml Birnensaft verwenden.