Vanille-Birnen-Kuchen

Dieses preiswerte Rezept ist ein echter Gaumenschmaus: Der Vanille-Birnen-Kuchen zergeht förmlich auf der Zunge.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

6 Stk.	Birnen
1 EL	Zitronensaft
	Butter (für die Form)

für den Mürbteig

250 g	Mehl (glatt)
100 g	Butter
40 g	Staubzucker
1 Stk.	Eidotter
1 EL	Milch
1 Prise	Salz
1 TL	Zitronenschalen-Abrieb

für den Vanilleguss

50 g	Vanillepuddingpulver
20 ml	Milch
225 ml	Schlagobers
40 g	Zucker
2 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Für den **Vanille-Birnen-Kuchen** zuerst einen Mürbteig herstellen. Dazu das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in kleine Stücke schneiden und mit Zucker, Ei, abgeriebener Zitronenschale und Salz in die Mulde geben.

2. Alles zügig verkneten, so dass ein glatter Teig entsteht. Zugedeckt an einem kühlen Ort ca. 30 Minuten rasten lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Birnen schälen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben.

3. Puddingpulver in die Milch einrühren, bis es sich auflöst. Schlagobers und Kristallzucker unterrühren und nach und nach die Eier dazugeben. Eine Tortenform mit etwas Butter einfetten und den Mürbteig hineinlegen. Einen kleinen Rand hochziehen und den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.

4. Ca. 10 Minuten im Ofen backen, dann herausnehmen. Birnenspalten auf dem Teigboden verteilen, Vanilleguss darüber gießen. Im Ofen 45-50 Minuten fertig backen.

Tipp

Nach Belieben zirka 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Kuchen mit Mandelblätter bestreuen. Zum Vanille-Birnen-Kuchen geschlagenes Schlagobers servieren.