

Rezept

Birnen-Maracuja-Torte

Ein Rezept von Birnen-Maracuja-Torte, am 19.04.2024

Zutaten

175 g Mehl	75 g kalte Butter
15 g Puderzucker	1 Ei
1 Pck. Vanillepuddingpulver (zum Kochen)	125 g Zucker
375 ml Maracujanektar	2 Birnen (ca. 250 g)
200 g Sahne	3 EL Haselnusskrokant (Fertigprodukt)
neutrales Öl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten. Für den Teig Mehl, Butter, Puderzucker und Ei zu Streuseln verkneten. Die Streusel gleichmäßig in der Form verteilen und mit der Hand zu Boden und Rand formen.
2. Für den Belag Puddingpulver und Zucker mit 100 ml Maracujanektar glatt rühren. Den restlichen Maracujanektar aufkochen, das Puddingpulver einrühren und 1 - 2 Min. kochen lassen. Den Pudding vom Herd nehmen, ab und zu durchrühren.
3. Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel längs halbieren und die Spalten auf dem Teig verteilen. Den Pudding darübergießen und den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. Herausnehmen und den Kuchen mindestens 1 Std. in der Form abkühlen lassen. Danach aus der Form lösen.
4. Zuletzt die Sahne steif schlagen und auf den Kuchen streichen. Die Torte mit Haselnusskrokant bestreuen.