

Rezept

Birnen-Mohn-Pie

Ein Rezept von Birnen-Mohn-Pie, am 25.04.2024

Zutaten

350 g Mehl (+ etwas mehr zum Arbeiten)	150 g Zucker
180 g kalte Butter (+ etwas mehr für die Form)	3 Eier
50 g gemahlener Mohn	4 cl Birnenbrand
125 g Sahne	1,25 kg Birnen
1 EL Zitronensaft	Puderzucker
Springform	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Kuchen (12 Stück): | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit 100 g Zucker, Butter in Würfeln und 2 Eiern mit den Händen zuerst zu Krümeln verreiben, dann zügig zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und etwa 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Inzwischen den Mohn mit restlichem Zucker in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis der Zucker geschmolzen ist, dabei öfter umrühren. Mit Birnenbrand ablöschen, 100 g Sahne dazugießen und kochen lassen, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, die Springform mit Butter einfetten. Birnen schälen und vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft und der Mohnmischung vermengen.
4. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen und einen Kreis (etwa 30 cm Ø) ausschneiden. Teigkreis in die Form legen und einen Rand formen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Birnenspalten darauf verteilen. Den überstehenden Teigrand nach innen einschlagen. Das verbliebene Ei mit der restlichen Sahne verrühren. Den Teigrand mit etwas Eiersahne einpinseln.
5. Den übrigen Teig dünn zu einem zweiten Teigkreis (26 cm Ø) ausrollen und auf die Birnen legen. Den Rand leicht andrücken. Den Deckel mit der übrigen Eiersahne einpinseln. (Nach Belieben mit Teigresten verzieren. Verzierung ebenfalls mit Eiersahne einpinseln.)
6. Den Kuchen im Ofen (Mitte) in 40-50 Min. goldbraun backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Temperatur auf 180° (Umluft 160°) reduzieren. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, mit wenig Puderzucker bestäuben und lauwarm (oder kalt) servieren.