

Rezept

Birnenkuchen mit Sahneguss

Ein Rezept von Birnenkuchen mit Sahneguss, am 22.06.2024

Zutaten

225 g Mehl	150 g Zucker
3 Eier	150 g Butter
Salz	750 g reife Birnen (Abate Fetel)
1 EL Zitronensaft	200 g Crème fraîche
1 TL abgeriebene Zitronenschale	Fett für die Form
Mehl zum Ausrollen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Durchmesser) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel füllen, in die Mitte eine Vertiefung drücken. 75 g Zucker, 1 Ei, die Butter in kleinen Stücken und 1 Prise Salz hineingeben, mischen und rasch zu einem Mürbeteig kneten. 30 Min. kühl stellen.
2. Birnen schälen, vierteln, putzen, Viertel in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Form fetten. Backofen auf 200° vorheizen.
3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen, in die Form legen und einen Rand hochziehen. Birnenspalten darauf verteilen. Crème fraîche mit 2 Eiern, Zitronenschale und restlichem Zucker verquirlen, über die Birnen gießen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 35 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.