

Rezept

Gedeckter Birnenkuchen mit Rosinen

Ein Rezept von Gedeckter Birnenkuchen mit Rosinen, am 27.04.2024

Zutaten

300 g Mehl	200 g kalte Butter
60 g Zucker	Salz
1 Ei	70 g Rosinen
3 EL Sauternes (edelsüßer frz. Weißwein; ersatzweise Sherry oder Traubensaft)	4 EL Pinienkerne
1 Bio-Zitrone	1 EL Butter
2 EL Zucker	750 g reife, aber nicht zu weiche Birnen (am besten Williams)
Butter für die Form	60 g Biskuitbrösel
Puderzucker zum Bestreuen	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE TARTEFORM VON 26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Für die Hülle das Mehl mit der Butter in Flöckchen, Zucker, 1 Prise Salz und dem Ei rasch zu einem glatten Teig kneten. Aus dem Teig zwei Kugeln (Verhältnis 2:1) formen, eine größere für den Teigboden, eine kleinere für den Teigdeckel. In Frischhaltefolie wickeln und für 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Für die Fülle die Rosinen mit dem Sauternes tränken. Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Die Butter in einem Töpfchen schmelzen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Die Birnen schälen und die Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Mit Rosinen, Pinienkernen, Butter, Zitronenschale und 2 EL Zucker mischen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter fetten. Den größeren Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, die Form damit auslegen und einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Die Biskuitbrösel auf den Teigboden streuen. Die Birnen darauf gleichmäßig verteilen. Aus dem zweiten Teig einen Kreis in Größe der Form ausrollen, auf die Birnen legen und an den Rändern gut andrücken. Mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit beim Backen die Luft entweichen kann.
4. Im Backofen (unten, Umluft 160°) in 50-60 Min. goldbraun backen. In der Form abkühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.