

Rezept

Glühwein-Birnentorte

Ein Rezept von Glühwein-Birnentorte, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|------------------------------------|---|
| 4 Eier | 250 g Zucker |
| 200 ml Öl | 200 ml Glühwein |
| 300 g Mehl | 3 EL Kakaopulver |
| ½ TL Zimtpulver | 1 Päckchen Backpulver |
| Fett und Semmelbrösel für die Form | 1 Dose Birnen (460 g Abtropfgewicht) |
| ¼ l Glühwein | 2 Päckchen Tortenguss klar |
| 600 g Sahne | 2 Päckchen Vanillezucker |
| 3 Päckchen Sahnesteif | ½ TL Zimtpulver |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, die Form einfetten und mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Glühwein dazugeben. Mehl mit Kakao-, Zimt- und Backpulver rasch unterrühren. Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen. Abkühlen lassen.
2. Boden zweimal quer teilen. Tortenring um den unteren Boden stellen. Birnen abgießen, dabei ¼ l Birnensaft auffangen. Birnen würfeln. Aus Birnensud, Glühwein und Tortenguss einen Guss herstellen. Birnenwürfel unterheben, auf dem unteren Boden verteilen und fest werden lassen.
3. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Ein Drittel davon auf die Birnenmasse streichen. Mittleren Boden auflegen und dünn mit Sahne bestreichen. Oberen Boden auflegen und mit übriger Sahne bestreichen. Mit einem Löffel Mulden eindrücken und mit Zimtpulver bestreuen.