

Rezept

Kaffee-Birnenschnitten

Ein Rezept von Kaffee-Birnenschnitten, am 25.04.2024

Zutaten

2 Dosen Birnen (à 460 g Abtropfgewicht)	4 Eier
250 g Zucker	200 ml Öl
300 g Mehl	1 Pck. Backpulver
300 ml kalter Kaffee	3 EL Zucker
3 EL Zucker	2 Pck. klarer Tortenguss
600 g Sahne	2 Pck. Vanillezucker
3 Pck. Sahnesteif	3 EL kalter Kaffee
50 g Schokoraspel	Butter für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Blech mit Butter gut einfetten. Die Birnen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei 200 ml Birnensaft für den Teig und 200 ml Saft für den Guss abmessen und beiseitestellen (falls der Saft in der Dose nicht ausreicht, diesen einfach mit Wasser auffüllen).
2. Für den Teig Eier und 250 g Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und 200 ml Birnensaft unter Rühren dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und rasch unterrühren. Den Teig auf das Blech streichen und im Ofen (unten) 20 – 25 Min. backen. Den Kuchen abkühlen lassen.
3. Die Birnen in Spalten schneiden und auf den abgekühlten Kuchen legen. 200 ml Birnensaft, 300 ml Kaffee, 3 EL Zucker und Tortenguss verrühren und den Guss nach Packungsangabe zubereiten. Den Guss auf den Birnen verteilen und in ca. 30 Min. fest werden lassen. Inzwischen Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und 3 EL Kaffee untermischen. Die Sahne auf den Kuchen streichen und mit Schokoraspel bestreuen. Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.