



Saftiger Birnenkuchen mit Vanillecreme

Description



Zutaten für 78 Stück

1,25 kg Birnen
2-3 EL Zitronensaft

Für den Teig:

375 g Butter
375 g Zucker
1 Prise Salz
1 Btl. Rum-Back (z. B. von Schwartau)
6 Eier (Gr. M)
375 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
60 g Kakao
120 ml Milch

Für die Creme:

750 ml Milch
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 EL Zucker

4 Blatt Gelatine
300 ml Schlagsahne

Für die Deko:
1 Pkg. Schoko-Dekor-Creme
1 Pkg. Pistazien

1. Birnen schälen, vierteln. Kerngehäuse herauschneiden. Birnenviertel mit Zitronensaft betrüpfeln.
2. Butter, Zucker, Salz und Rum-Back cremig rühren. Eier nacheinander kräftig unterschlagen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen. Mit der Milch unter die Ei-Creme rühren.
3. Ein tiefes Backblech mit Back-Spray einsprühen. Den Teig darauf verteilen Masse glatt streichen. Mit Birnenvierteln belegen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 155°C/Gas: Stufe 2) ca. 40 min. backen.
4. In der Zwischenzeit aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Vanillepudding zubereiten. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und unter den Pudding rühren. Unter gelegentlichem Rühren Masse im kalten Wasserbad abkühlen lassen.
5. Sahne steif schlagen. Unter den kalten Pudding heben. Creme gleichmäßig auf dem Birnenkuchen verteilen, ca. 2 Std. kalt stellen.
6. Birnenkuchen in Stücke schneiden. Schoko-Dekor-Creme in der Tube gut durchkneten. Feine Linien über die Stücke ziehen. Mit Pistazien bestreut servieren.

Zubereitung: 40 min.
484 kcal, 2031 kJ, 35g F, 31g E, 53g KH

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin