



Birnen - Rahmtorte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 1 Std., 20 Min. **Kochzeit:** 50 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Prise(n) Salz
- 1 Ei(er)
- 150 g Butter
- 1 ½ kg Birne(n)
- 200 g Zucker
- 1 Stange/n Zimt
- ¼ Liter Wein, weiß
- ¼ Liter Wasser
- 1 Pck. Puddingpulver, Vanille
- 90 g Zucker
- 3 Eigelb
- 2 Becher Schmand
- 3 Eiweiß, zu Schnee geschlagen

NÄHRWERT

Calories: 6413 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Mehl und Backpulver sieben, Zucker und Salz hinzufügen und mit dem Ei und der Butter verkneten, den Teig kaltstellen.

Birnen schälen, in Stücke schneiden, mit dem Zucker, dem Zimt in Wein und Wasser halb weich kochen, abtropfen lassen, die Zimtstange entfernen und den Sud etwas einkochen.

½ Liter Sud mit dem Pudding-Pulver (etwas kalten Sud zum Anrühren verwenden) zu einem Pudding kochen. Etwas mehr als die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, Boden mit Backpapier belegt) verteilen. Mit dem Rest des Teiges einen 6 cm hohen Rand ziehen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die abgetropften Birnenstücke mit dem heißen Pudding vermischen und in die vorbereitete Form geben. Bei 160°C (Umluft, etwas vorgeheizt) etwa 30 Minuten backen. Zucker, Eigelbe und Schmand verrühren, den Eischnee unterheben.

Auf den vorgebackenen Kuchen geben und bei 160-170°C (Umluft, vorgeheizt) in 20 Minuten fertig backen. Eine Stunde im geschlossenen, ausgeschalteten Backofen lassen, dann erst herausnehmen.

Anmerkungen: den Kuchen unbedingt gut auskühlen lassen, da sonst die Füllung nicht fest ist, möglicherweise einen Tag früher zubereiten.