

# Hier und heute



## **Birnenkuchen mit Vanillepudding und Schokoladensauce**

Bei den Zutaten für diesen raffinierten Birnenkuchen lässt sich Konditormeister Marcel Seeger von der „Birne Helene“ inspirieren. Birnen sind jetzt frisch auf dem Markt.

### **Das Rezept**

von Marcel Seeger für eine Form von 26 cm Durchmesser (und 5 cm Höhe)

### **Zutaten für den Mürbeteig**

- 150 g Butter
- 60 g Puderzucker
- 2 Eigelbe (Gr.M)
- 10 ml Milch
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 380 g Mehl (Typ 550)

### **Zubereitung**

Butter, Puderzucker, Eigelbe und Milch verkneten und Salz und Vanillemark unterarbeiten. Zuletzt das Mehl zufügen und alles zusammen zu einem glatten Mürbeteig verbinden. Den fertigen Teig eingewickelt in eine Frischhaltefolie für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Den Tortenring auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und von innen leicht mit etwas Butter einfetten. Dadurch lässt sich der Kuchen nach dem Backen leichter aus dem Ring lösen.

Nach der Kühlphase den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig auf eine Stärke von circa vier Millimeter ausrollen. Mit dem Tortenring den Boden ausstechen und diesen in den Ring aufs Backblech legen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen und diese ringsum an den Rand des Rings legen. Mit den Fingern den Teig zu einem Rand hochdrücken. Überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden. Den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

### **Zutaten für die Birnen**

- 5 Tafelbirnen

### **Zubereitung**

Die Birnen schälen, entkernen und halbieren. Anschließend die Birnenhälften an der Außenseite mit einem Messer leicht anschneiden, so werden sie schneller gar und sehen schöner auf der Kuchenoberfläche aus. Die Birnenhälften auf dem Mürbeteig im Tortenring verteilen.

### **Zutaten für den Vanillepudding**

- 200 ml Milch
- 200 g Sahne
- 50 g Zucker
- 80 g Vanillepuddingpulver
- 2 Eier (Gr. M)
- 20 g Pistazien, gehackt
- 1 Prise Salz

# Hier und heute



- etwas Abrieb einer Bio- Zitrone

## Zubereitung

Für den Pudding 100ml Milch, die Sahne, den Zucker, Salz und Zitronenabrieb in einen Topf geben und alles aufkochen. Die restliche Milch (100 ml) mit dem Puddingpulver, Eiern und gehackten Pistazien verrühren. Sobald das Milchgemisch im Topf kocht, das angerührte Puddingpulver zufügen und alles unter ständigem Rühren zu einem Pudding abbinden. Den fertigen Pudding über die Birnenhälften geben und glattstreichen. Den Birnenkuchen in den vorgeheizten Backofen geben und circa 40 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den Kuchen auskühlen lassen. Dann den Ring entfernen.

**Tipp:** Ein paar gehackte Pistazien oder Mandeln als Dekoration auf der Oberfläche verteilen.

## Für die Schokoladensauce

- 250 ml Milch
- 100 g Zucker
- 40 g Vanillezucker
- 20 g Kakaopulver
- 80 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 1 Prise Salz

## Zubereitung

In einem Topf die Milch mit Zucker, Vanillezucker sowie der Prise Salz zum Kochen bringen. Das Kakaopulver in die heiße Flüssigkeit geben und verrühren bis es sich aufgelöst hat. Die gehackte Schokolade zufügen und unter ständigem Rühren in der Flüssigkeit auflösen. Schokoladensauce zum Kuchen reichen.