

## **Birne-Helene-Kuchen**

von Karin Höing aus Stadtlohn

### **Zutaten für den Mürbeteig:**

150 g kalte Butter

1 Eigelb

70 g Puderzucker

230 g Mehl

Backpapier und getrocknete Hülsenfrüchte (zum Blindbacken)

### **Zutaten für die Füllung:**

300 g Schmand

40 g Zartbitter-Raspelschokolade

3 Eier + 1 Eiweiß

100 g Zucker

1 Päckchen. Schokoladenpuddingpulver

5-6 reife, feste Birnen

4 EL Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

Deko: geschlagene Sahne nach Belieben

### **Zubereitung:**

Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben, in die Mitte eine Mulde drücken.

Puderzucker auf den Rand streuen und die kalte Butter in Stücken darauf geben.

In die Mulde das Eigelb geben und alle Zutaten vom Rand aus zügig mit den Händen zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig ausrollen und in einer mit Backpapier ausgelegten Kuchenform (28 cm Durchmesser) festdrücken, dabei einen Rand 2 cm hochziehen. Mit Folie abgedeckt eine Stunde kalt stellen. Anschließend den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier abdecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten zum Blindbacken (vorbacken) beschweren. Bei 180 Grad (Umluft) 10 Min. vorbacken, das Papier mit den Hülsenfrüchten entfernen und den Teig weitere 5 - 8 Min. vorbacken. Anschließend den Boden abkühlen lassen.

Inzwischen Schmand, Raspelschokolade, Eier, Eiweiß, Zucker und Puddingpulver verrühren.

Birnen schälen, halbieren und entkernen.

Die Schmandmasse auf den Mürbeteig gießen und die Birnenhälften mit der runden Seite nach oben hineinsetzen.

Puder- und Vanillezucker vermischen und die Hälfte auf die Birnen sieben.

Bei 180 Grad (Umluft) ca. 30 Min backen.

Auskühlen lassen und mit der übrigen Puderzuckermischung bestäuben. Nach Belieben mit Sahnetupfen dekorieren.

## **Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**

Jeden Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: [studio.muenster@wdr.de](mailto:studio.muenster@wdr.de). Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Coße und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.