



Dauer: Autwändig
Kategorie: Backrezepte
Saison: Ganzjährig Sommer
Für:
<b>Verfasst von:</b> Salzburg schmeckt

## Zutaten

## Teig

	•••••
150 G	glattes Mehl
1 EL	Kakaopulver
100 G	weiche Butter
1	Ei
2 EL	Staubzucker
2 EL	Wasser
	Butter für die Form

## Füllung

Ċ	4114118	
• • •	250 G	QimiQ Saucenbasis
	700 G	reife Birnen
	60 G	Gelierzucker
	4 CL	Obstschnaps
		Sauerrahm
	3	Eier
		Zucker
•••	etwas unbehand	delte abgeriebene Zitronenschale
	1 PKG	Vanillepuddingpulver
	2 EL	Zucker

## Zubereitung

- 1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2. Alle Zutaten für den Teig zusammen zu einem glatten Teig kneten.
- 3. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 4. Teig rund ausrollen, eine befettete Form damit auslegen und dabei einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
- 5. Für die Füllung: Birnen entkernen und klein würfeln.
- **6.** Birnenwürfel in Gelierzucker und Williamsbirnenschnaps (oder Wasser) aufkochen und 5-6 min marinieren.
- 7. Auskühlen lassen.

- **8.** QimiQ Saucenbasis, Sauerrahm, Eier, Zucker, Zitronenschale und Vanillepuddingpulver gut vermischen.
- 9. Birnenwürfel auf dem Teig verteilen und die QimiQ Mischung vorsichtig einfüllen.
- 10. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 min backen.

Falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken.

WICHTIG: Die Füllung kann nach Ende der Backzeit noch weich sein, wird aber beim

Kühlen fest. Daher den Kuchen gut auskühlen lassen

11. Den ausgekühlten Kuchen mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.