

Verkehrter Birnenkuchen



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1 Stunde

BACKEN: ca. 55 Minuten

Für 12 Stücke

1 Springform von 22 cm Ø
 Backpapier für die Form

6 EL Rohzucker
 4 kleinere Birnen, z.B. Gute Luise,
 geschält, halbiert
 2 EL Butter

TEIG

170 g Butter (15–20 Minuten bei
 Raumtemperatur temperiert)
 150 g grober Rohzucker
 1 Pk. Vanillezucker
 1 Msp. Salz
 2 Eier
 0,4 dl Whisky
 125 g Jogurt nature
 70 g gemahlene Mandeln
 180 g Mehl
 1/3 TL Natron
 0,5 dl Milch

5–6 EL Quitten- oder Apfelgelee, erwärmt

ZUBEREITUNG

VORBEREITEN Backpapier zusammenknüllen und wieder glatt streichen. Eine Rondelle von ca. 26 cm Ø ausschneiden. Springform ausbuttern, mit der Backpapierrondelle belegen. Dieses soll rundum ca. 3 cm am Rand hochgezogen sein. Die Hälfte des Rohzuckers auf einen Teller geben, Schnittflächen der Birnen kurz hineindrücken, sodass der Zucker haften bleibt. Eine weite Pfanne erhitzen, Birnenhälften mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen, 5–6 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze hellbraun caramolisieren. Birnen mit der Schnittfläche nach unten in die Form legen. Butter und restlichen Rohzucker in die Pfanne geben, schmelzen. Über die Birnen geben. Ein Ofenblech auf der untersten Rille des Ofens einschieben, Ofen auf 180°C vorheizen.

TEIG Butter schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Rohzucker, Vanillezucker und Salz beifügen, 4–5 Minuten weiterschlagen, bis die Masse hell und schaumig ist. Eier einzeln darunterrühren. Whisky, Jogurt und Mandeln daruntermischen. Mehl und Natron sieben. Abwechslungsweise mit der Milch kurz unter den Teig rühren, auf den Birnen verteilen, glatt streichen. Form einige Male leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, damit evtl. Luftblasen entweichen können.

BACKEN Auf der untersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens 50–55 Minuten backen. In der Form leicht abkühlen lassen. Dann Formenrand lösen und Kuchen auf ein Gitter stürzen. Mit Gelee bestreichen, vollständig auskühlen lassen.