



# KARAMELLISIERTER BIRNEN-SAURER RAHM-KUCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 1 KUCHENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN TEIG

**150 g** Weissmehl  
**1 EL** Kakaopulver  
**100 g** Butter, weich  
**1** Ei(er)  
**2 EL** Puderzucker  
**2 EL** Wasser, gekühlt  
Butter, für die Form

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt  
**700 g** Birne(n), geschält, gewürfelt  
**60 g** Gelierzucker (optional)  
**4 cl** Williamsbirnenschnaps  
**200 g** Saurer Halbrahm  
**3** Ei(er)  
**50 g** Zucker  
Zitronenschale, fein gerieben  
**2 EL** Weissmehl  
**2 EL** Zucker, zum Karamellisieren

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
3. Teig rund ausrollen, eine befettete Form damit auslegen und dabei einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
4. Für die Füllung: Birnenwürfel in Gelierzucker und Williamsbirnenschnaps (oder Wasser) aufkochen und 5-6 Minuten marinieren. Auskühlen lassen.
5. QimiQ Vanille glatt rühren. Saurer Rahm, Eier, Zucker, Zitronenschale und Mehl dazumischen.
6. Birnenwürfel auf dem Teig verteilen und die QimiQ Mischung vorsichtig einfüllen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten 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.
8. Den ausgekühlten Kuchen mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.