



KARAMELLISIERTER BIRNEN-SAUERRAHM-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 Mehl
1 EL Kakaopulver
100 g Butter, weich
1 Ei(er)
2 EL Staubzucker
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 Sauerrahm 15 % Fett
3 Ei(er)
50 g Zucker
Zitronenschale, fein gerieben
2 EL Mehl
2 EL Zucker, zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) 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. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Sauerrahm, 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.