

Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, den 14.10.2022

Birnenkuchen mit Vanillecreme und Streusel

Für 12 Stücke

Zutaten:

Für die Vanillecreme:

1/2 Vanilleschote
150 ml Milch
20 g Zucker
15 g Speisestärke
1 Eigelb (Größe M)

Für den Rührteig, Birnen und Mandeln:

150 g Weizenmehl (Type 405)
60 g Speisestärke
3 TL Backpulver
30 g Zartbitter-Kuvertüre
135 g weiche Butter
160 g Zucker
3 Eier (Größe M)
40 g Schlagsahne
2 reife feste Birnen (ca. 430 g)
20 g Mandelstifte

Für die Butterstreusel:

60 g Butter
60 g Zucker
90 g Weizenmehl (Type 550)

Außerdem:

2 runde Backformen à 18 cm Durchmesser und 4 cm Höhe
Backpapier für Formen
Spritzbeutel
Holzlöffel

Zubereitung:

1. Für die Vanillecreme die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark, 100 ml Milch und Zucker in einem kleinen Topf mischen und aufkochen.
2. Restliche Milch (5 EL) mit Stärke und Eigelb mit einem Schneebesen verrühren und in die kochende Milch rühren. Unter Rühren mit dem Schneebesen einmal aufkochen, von der Kochstelle nehmen, beiseitestellen und abkühlen lassen, dabei gelegentlich durchrühren.
3. Boden und Rand beider Backformen mit Backpapier auslegen.
4. Für den Rührteig Mehl, Stärke und Backpulver mischen und sieben. Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Schüssel vom Wasserbad nehmen und abkühlen lassen, bis die Kuvertüre unter den Teig gerührt wird.
5. Inzwischen Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 8 Minuten hellcremig rühren. Eier nacheinander jeweils 30 Sekunden unterrühren. Mehlmischung und Sahne abwechselnd kurz unterrühren.
6. Erst etwa 2/3 des Teiges in den vorbereiteten Formen verteilen. Restlichen Teig kurz mit der Kuvertüre verrühren, in einen Spritzbeutel geben und jeweils die Hälfte vom Kuvertüreteig auf den Teig in den Formen spritzen. Mit einem Holzlöffelstiel durch die Teige rühren, wie bei einem Marmorkuchen.



Tipp: Einfacher geht's wenn Sie den Kuvertüreteig mit einem Teigschaber auf den hellen Teig verteilen und dann wie beschrieben marmorieren.

7. Backofen auf Ober-/Unterhitze 190 Grad vorheizen.

8. Für die Butterstreusel Butter und Zucker in einer Schüssel mit den Händen kurz mischen. Mehl zugeben und zu Streuseln kneten.

9. Birnen waschen, vierteln und entkernen. Birnenviertel ungeschält etwa 1,5 Zentimeter groß würfeln.

10. Die Vanillecreme auf die beiden Formen verteilen und jeweils mit der Hälfte der Mandelstifte bestreuen. Darauf jeweils erst die Hälfte der Birnenwürfel, dann jeweils die Hälfte der Streusel geben.

11. Kuchen im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 35-40 Minuten backen und anschließend auf einem Gitter in den Formen auskühlen lassen.

12. Birnenkuchen aus den Formen lösen, in je 6 Stücke schneiden und servieren.