

## Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, den 27.09.2019

### Birnenrahmtorte

Für ca. 12 Stücke

#### Zutaten:

##### Für den Mürbeteig:

1 Vanilleschote  
250 g Butter  
125 g Zucker  
2g Salz  
Zitronenabrieb einer halben Bio-Zitrone  
1 Eigelb (Größe M)  
375 g Weizenmehl (Type 550)  
7g Backpulver

##### Für den Wiener Boden:

6 Eier (Größe M)  
160g Zucker  
2g Salz  
2g Vanille  
etwas Abrieb einer Bio-Zitrone  
60ml Sonnenblumenöl  
90g Mais- oder Weizenstärke  
90g Weizenmehl (Type 550)

##### Für die Vanillecreme:

300 ml Milch  
54g Zucker  
2g Vanille  
30g Mais- oder Weizenstärke  
1 Eigelb

##### Für den Guss:

880 g Sahne (alternativ saure Sahne)  
110 g Zucker  
60 g Maisstärke  
3 Eigelbe (Größe M)

##### Für das Topping:

1 Ei (Größe S)  
2 g Salz  
10 g gestiftete Mandeln

##### Außerdem:

480 g Birnen (frisch oder aus der Dose)  
1 Küchen-Flambierer

#### Zubereitung:

1. Am Vortag für den Mürbeteig die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften



herauskratzen. Butter, Zucker, Salz, Zitronenabrieb und

Vanillemark in einer Schüssel verkneten. Das Ei unter die Buttermasse kneten. Weizenmehl und Backpulver mischen, sieben und ebenfalls unter die Buttermasse zu einem Mürbeteig kneten. Den Mürbeteig in Klarsichtfolie hüllen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Am nächsten Tag den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Backform (Ø 26cm) einfetten. Die Hälfte des Mürbeteigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2mm dünn ausrollen, die vorbereitete Backform mit dem ausgerollten Mürbeteig auslegen, mit einer Gabel mehrmals in den Mürbeteigboden stechen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15-20 Minuten backen. Danach den Mürbeteigboden abkühlen lassen und aus der Form nehmen. **Unser Tipp:** Den restlichen Mürbeteig kann man entweder einfrieren oder Kekse daraus backen.

3. Für den Wiener Boden den Backofen auf 190°C Umluft vorheizen. Einen Backring (Ø 26 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Eier, Zucker, Salz, Vanille, Zitronenabrieb ca. 10 Minuten verrühren. Das Sonnenblumenöl langsam unter die Masse rühren und ca. 5 Minuteniterrühren. Mais- oder Weizenstärke mit dem Weizenmehl mischen, sieben und unter die Masse heben. Die Wiener Masse in den vorbereiteten Backring füllen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen. Den Wiener Boden auskühlen lassen, aus der Form nehmen und horizontal mittig einmal durchschneiden.

4. Den Mürbeteigboden mit einem Backring umschließen. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und vierteln.

5. Für die Vanillecreme 200 ml Milch, Zucker und Vanille vermischen und aufkochen. Die restliche Milch (100 ml) mit der Stärke und dem Eigelb vermischen und in die kochende Milch rühren. Die Vanillecreme gut verrühren bis die Creme einmal aufgeköcht ist.

6. 50 g Vanillecreme auf dem Mürbeteigboden verteilen, eine Hälfte des Wienerbodens daraufsetzen. Die geviertelten Birnen auf den Wienerboden legen.

**Unser Tipp:** die andere Hälfte des Wiener Bodens kann man entweder eingefrieren oder einen leckeren Obstkuchen mit machen.

7. Für den Guss in einem Topf 2/3 der Sahne und Zucker aufkochen. Die restliche Sahne mit der Stärke und dem Eigelb vermischen und zu der kochenden Sahne in den Topf geben. Mit einem Schneebesen alles gut verrühren. Den Guss noch einmal aufkochen lassen und auf den Birnen verteilen.



8. Für das Topping das Ei mit dem Salz verrühren, auf dem Guss verstreichen, die gestifteten Mandeln darauf streuen und die Oberfläche der Birnentorte im Backofen bei 220° Oberhitze 10 Minuten abflämmen oder mit einem Küchen-Flambierer kurz abflämmen. Die Birnenrahmtorte mindestens 6 Stunden im Kühlschrank durchkühlen.
9. Nach dem Kühlen die Torte aus dem Ring lösen und mit gerösteten, gehobelten Mandeln dekorieren.