

Schwedischer Birnenkuchen aus der runden Kuchenform von Pampered Chef

Die neue Kuchenform in rund hat einen Durchmesser von 26 Cm und 7 cm Rand-Höhe



Abbildung 1 Schwedischer Birnenkuchen aus der runden Kuchenform von Pampered Chef

Zutaten für den Teig:

100 g zimmerwarme Butter

150 g Zucker

3 Eigelbe

200 g Weizenmehl Typ 405

1 P. Backpulver

1 P. Vanillezucker

3 EL Milch

3 frische Birnen oder Birnen aus dem Glas/Dose

Für den Belag:

2 Eier

2 P. Vanillezucker

40 g Zucker

250 g saure Sahne (oder 200 g saure Sahne und 50 g Quark)

Zubereitung:

Butter, Zucker, Eigelbe in den Mixtopf füllen und 2 Minuten/Stufe 5 rühren

Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Milch hinzugeben und 1 Minuten/Stufe 4 rühren (evtl. Spatel benutzen)

Nun den Teig in die gefettete runde Backform einfüllen und mit nassen Händen den Teig glattstreichen.

Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Spalten scheiden und auf den Teig legen und etwas eindrücken.

Dein Backofen ist auf 200 Grad/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterster Einschub/ca. 20 Minuten den Kuchenboden backen. Bleibe auf Augenkontakt bis der Kuchen goldgelb ist.

In der Zwischenzeit machst du aus den Eiern, Vanillezucker, Zucker und saure Sahne den Belag. Alles in den Mixtopf geben und 3 Min./Stufe 5 mixen.

Nachdem dein Kuchenboden abgebacken ist entnimmst du diesen kurz aus dem Backofen und gießt die Flüssigkeit auf den Kuchen. Nun nochmals in den Backofen einschieben und ca. 25 Minuten goldgelb backen. Bleibe auch hier auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner. Sollte der Belag zu dunkel werden, dann deckst du ihn im Backofen mit Folie (besser wäre der große Stretch-Fit) ab.

Lasse den Kuchen in der Form auskühlen. Ich schneide meinen Kuchen direkt aus der Form. Dazu benutze ich ein scharfes Messer und den kleinen Servierheber, der dafür optimal geeignet ist.

Nun wünsche ich dir viel Spaß beim nachbacken und guten Appetit!

Deine Martina Ziehl mit Pampered Chef

Meinen Onlineshop um alle Produkte die ich verwende anzusehen findest du hier:

www.ziehl.shop-pamperedchef.de

Weitere leckere Rezepte rund um die Rezepte-Welt von Pampered Chef findest du hier:

www.martinaziehlmitpamperedchef