

Birnenkuchen mit Mandelfüllung

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig:

125 g Butter
60 g Zucker
1 Ei (M)
250 g Mehl
Fett für die Form

Für die Füllung:

2 Eigelb (M)
100 g Zucker
40 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
130 g Mandeln
1 EL Zitronensaft
½ EL Rum
2 Eiweiß (M)
1 Glas (540 g) Odenwald Williams-Christ-Birnen
1 Glas (540 g) Odenwald Wald-Heidelbeeren
4 EL Bonne Maman Quitten-Gelee

Zubehör:

1 Springform (26 cm Durchmesser)

Zubereitung:

Odenwald Williams-Christ-Birnen und Odenwald Wald-Heidelbeeren abtropfen lassen. Für den Teig Butter, Zucker und Ei schaumig rühren, Mehl hinzufügen und zu einem Teig verkneten.

Den Boden und Rand einer gefetteten Springform damit auslegen und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 190 Grad) ca. 15 Minuten vorbacken.

Für die Füllung Eigelb und Zucker schaumig rühren, Mehl, Backpulver und Mandeln zugeben und mit Zitronensaft und Rum abschmecken. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Die Füllung auf den vorgebackenen Teigboden streichen, Odenwald Williams-Christ-Birnen mit der Schnittfläche nach oben in die Creme setzen und die Kerngehäuseausparung mit Odenwald Wald-Heidelbeeren füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) ca. 60 Minuten backen. Quitten-Gelee glatt rühren und den heißen Kuchen damit bestreichen. Nach Wunsch mit geschlagener Sahne und Zitronenmelisse garniert servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + ca. 75 Minuten Backzeit



Guten Appetit!