

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

NUSSTORTE MIT BIRNEN UND GEBRANNTER CRÈME

Zutaten:

5 St.	Eier
125 g	Zucker
Etwas	Salz
125 g	Mehl
15 g	Speisestärke
1 EL	Backpulver
50 g	gemahlene Haselnüsse, Pistazien oder Walnüsse (nach Wunsch)
50 g	zerlassene Butter

Zutaten:

2-4 St.	Birnen
2 EL	Zucker
2 EL	Butter
etwas	Wasser oder Wein

GEBRANNTER CRÈME

Zutaten (für ca. 0.9lt)

15 St.	Würfelzucker
0.75 lt	Doppelrahm (Crème Gruyère)
1/2 St.	Prise Salz
1/2 St.	Zitrone, abgeriebene Schale
1/2 EL	Zitronensaft
2.5 dl	Rahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

Für die Crème - Würfelzucker langsam caramelisieren lassen bis der Zucker aufschäumt. Mit dem Doppelrahm ablöschen und etwa 15 Minuten köcheln lassen bis die Crème dickflüssig ist. Salz, Zitronenschale und Saft beifügen. Crème abkühlen lassen, dann den geschlagenen Rahm unterziehen.

Für den Teig - Eier, Zucker und ¼ EL Salz mit dem Schneebesen der Küchenmaschine oder den Quirlen des Handrührers 10 Minuten sehr dick-cremig aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver daraufsieben.

Die Nüsse zugeben und alles vorsichtig mit einem Teigspatel unterheben. Etwas Teig mit der zerlassenen Butter mischen und vorsichtig unter den übrigen Teig heben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20cm Ø) streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 170 Grad auf der untersten Schiene ca. 30 Minuten backen.

In der Form auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

Birnen waschen – nach Wunsch schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butter zerlassen, die Birnen dazu geben und bei schwacher Hitze mit etwas Zucker und Wasser (oder Wein) weich garen. Abkühlen lassen.

Biskuit halbieren und eine Seite mit ¾ der gebrannten Crème bestreichen. Darauf 2/3 der Birnen verteilen und die zweite Hälfte des Biskuitbodens darauf legen. Den Kuchen mit der restlichen Crème überziehen und mit den Birnen garnieren. Je nach Belieben verzieren.