

REZEPT FÜR BIRNENKUCHEN MIT KARAMELLGUSS



BIRNENKUCHEN MIT KARAMELLGUSS

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 20 Stücke | 60 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Hefeteig

- 250 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 80 g SweetFamily Feiner Zucker
- 500 g Mehl
- 75 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- Fett für das Blech

Für den Belag

- 1 1/2 kg reife Birnen

Für den Guss

- 40 g Butter
- 125 g SweetFamily Feiner Zucker
- 75 g gehackte Mandeln
- 4 EL Rum



2971

ZUBEREITUNG

245

Kcal

pro Stück ca.

5

Gramm

Eiweiß

38

Gramm

Kohlenhydrate

8

Gramm

Fett

Zubereitung des Hefeteigs:

1. 125 ml Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 2 TL Zucker darin auflösen. Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Dann Hefemilch mit Mehl, Butter, übrigem Zucker, Salz, Zitronenschale und restlichen 125 ml Milch glatt verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Teig kurz durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Nochmals ca. 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Birnenkuchen belegen und backen:

3. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen. Birnen schälen, entkernen und in Schnitze schneiden. Teig damit belegen. Kuchen im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

Zubereitung vom Karamellguss:

4. Inzwischen für den Guss Butter in einem Topf schmelzen. Zucker unter Rühren darin hellbraun karamellisieren. Mandeln zufügen und Topf vom Herd nehmen. Rum zufügen und den Guss über den noch warmen Kuchen geben. Auskühlen lassen.

Tipp:

Dazu schmeckt Schlagsahne oder unser selbst gemachtes [Vanilleeis](#).