

Hier und heute

Versunkener Birnenkuchen

Konditormeister Marcel Seeger zaubert einen saftigen, versunkenen Birnenkuchen– zarte Birnen auf fluffigem Rührteig, perfekt karamellisiert!

Rezept

Versunkener Birnenkuchen

von Marcel Seeger, für einen Tortenring oder eine Backform von 26 cm Durchmesser

Zutaten

- 150 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- Etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Mehl, Typ 550
- 5 g Backpulver
- 5 Birnen
- 20 g brauner Zucker zum Bestreuen der Birnen

Zubereitung

Den Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Den Tortenring von innen mit etwas Butter einfetten. Alternativ kann man eine Springform verwenden. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Birnen schälen, entkernen und vierteln. Die Viertel an der Oberseite leicht einschneiden, dann backen sie später im Ofen gleichmäßig durch.

Butter, Zucker, Vanillemark, Salz und Zitronensaft cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach zufügen. Mehl und Backpulver gründlich vermischen und mit unterrühren. Dann in den Tortenring einfüllen und glatt streichen. Die Birnen auf dem Rührteig verteilen und leicht in den Teig hineindrücken. Zum Karamellisieren den braunen Zucker mit einem Teelöffel auf den Birnen verteilen. Den Birnenkuchen in den Backofen geben und circa 40 bis 45 Minuten goldbraun backen. Zum Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen den versunkenen Birnenkuchen im Tortenring erkalten lassen und dann den Ring vorsichtig entfernen.

Tipp: Die Oberfläche des Kuchens mit Krokant und einigen frischen Birnenscheiben dekorieren.