

Birnen

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom
www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener
Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen, damit ich sie besser
sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Renate1

Zusammen gestellt Montag, 19. September 2005

(Fleisch ist nur bei pikante Kuchen)

Index

Blechkuchen	6	Mit Quark	116
Kasten & Gugelhupf	32	Mit Schokolade	132
Kleine Torten	35	Muffeins	144
Kuchen.....	39	Nur mit Birnen	150
Mit Alkohol.....	58	Pikante Kuchen	162
Mit anderen Früchten.....	87	Strudel	170
Mit Marzipan	91	Tarten	177
Mit Mohn.....	94	Torten	187
Mit Nüssen & Mandeln	96	Was woanders nicht passt. 192	

Inhaltsverzeichnis

Birnen	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Blechkuchen.....	6
Apfel - Birnen Kuchen Florentiner Art 1 Ei M.....	6
Birnen - Blech - Kuchen 4 Ei M	7
Birnen - Blechkuchen 4 Ei M.....	8
Birnen - Donauwelle 4 Ei M	9
Birnen Kuchen mit Preiselbeeren I 2 Ei M	10
Birnen - Kuchen mit Preiselbeeren II 2 Ei M	11

Birnen - Mohn - Kuchen 5 Ei M.....	12
Birnen Nuss Kuchen vom Blech 3 Ei M.....	14
Birnen - Schmand - Welle 4 Ei M.....	15
Birnen Blätterteigkuchen vom Blech 1 Ei M.....	16
Birnen Schnitten mit Preiselbeeren.....	16
Birnen-Blechkuchen 4 Ei M.....	17
Birnenblechkuchen mit Mandeln 2 Ei M.....	18
Birnenkuchen M.....	19
Birnenkuchen mit Gitter 4 Ei M.....	20
Birnenkuchen mit Schoko - Quarkcreme 4 Ei M.....	21
Birnenkuchen vom Blech 4 Ei M.....	22
Birnenkuchen vom Blech 5 Ei + 2 Eigelb M.....	23
Birnenschnitten 5 Ei M.....	24
Butter - Streusel - Birnenkuchen 2 Ei + 1 Eigelb M.....	25
Dunkler Birnenkuchen 3 Ei M.....	26
Glasierter Birnenkuchen 5 Ei M.....	26
Lausitzer Apfel - Birnen - Kuchen 1 Ei M.....	27
Schoko - Birnen - Kuchen mit Schmand 4 Ei M.....	29
Schoko - Quark - Kuchen mit Birnen 8 Ei M.....	31
Zitronen - Birnen - Kuchen 6 Ei.....	31
Kasten & Gugelhupf.....	32
Birnen - Schoko - Sahne Gugelhupf 4 Ei M.....	32
Kerniger Birnen Kuchen 4 Ei.....	33
Mohn - Birnen - Kranz 2 Ei M.....	34
Kleine Torten.....	35
Betty Bossis Birnenkuchen 2 Ei.....	35
Birnen Käse Kuchen 4 Ei + 1 Eigelb M.....	36
Birnentorte "Marie Claire" 2 Eigelb M.....	37
Birnentorte Linzer Art 2 Ei.....	38
Paulas Kleiner Birnenkuchen 2 Ei.....	39
Kuchen.....	39
Birnen Butterkuchen 1 Ei M.....	40
Birnen Marmor Kuchen 4 Ei M.....	40
Birnen Schmand Kuchen 4 Ei M.....	42
Birnen Zupfkuchen 4 Ei M.....	43
Birnen- Schmandkuchen 4 Ei M.....	44
Birnenkuchen.....	45
Birnenkuchen 2 Ei.....	45
Birnenkuchen 3 Ei M.....	46
Birnenkuchen fein 2 Ei M.....	47
Birnenkuchen mit Karamellhaube 3 Ei.....	48
Birnenmuskuchen 1 Ei M.....	49
Gedeckter Birnenkuchen 3 Ei M.....	51
Gewürzkranz mit Birnen 6 Ei M.....	52
Heides Birnenkuchen 1 Ei M.....	53
Lübecker Birnenkuchen 3 Ei M.....	54
Saftiger Birnen Butterkuchen 1 Ei M.....	55
Versunkener Birnenkuchen I 3 Ei M.....	56

Versunkener Birnenkuchen II 3 Ei	57
Wiener Birnenkuchen 2 Ei M	57
Mit Alkohol	58
Bierewecke aus dem Schwarzwald	58
Birnen - Eierlikör - Torte M.....	59
Birnen - Wein - Torte 4 Ei M.....	60
Birnen Nougat Kuchen 5 Ei.....	61
Birnen Rumkugel Torte 3 Ei M.....	62
Birnen Sahne Torte 3 Ei M.....	63
Birnen Sektkuchen 4 Ei M.....	65
Birnencremetorte 3 Ei M	65
Birnenkuchen fein 3 Ei M.....	67
Birnenkuchen mit Baiserhaube 1 Ei + 3 Eiweiß M	67
Birnenkuchen mit Rahmguss II 2 Ei + 1 Eigelb M.....	68
Birnenkuchen mit Vanillecreme 1 Eigelb M	70
Birnenmusskuchen 1 Ei M.....	71
Birnentorte M.....	72
Birnentorte mit Eierlikör 1 Ei M.....	73
Birnentorte mit Schokostreusel und Eierlikör 1 Ei M	74
Cognac Karamell Kuchen 3 Ei M	75
Edle Birnen Rumkugel Torte 3 Ei M	77
Kokos Bienenstichtorte mit Birnen M.....	78
Mascarpone Torte Birne Helene 2 Ei M.....	79
Nougattorte mit Birnen 3 Ei M.....	80
Ribbecks Birnentraum 6 Ei M	82
Sahnetorte Birne Helene 1 Ei + 60 g. Eigelb M	83
Schokoladen Birnen Sahne 3 Ei M	84
Tiroler Birnenkuchen 2 Eigelb + 1 Eiweiß M.....	85
Torte a la Birne Helene 2 Ei M	86
Mit anderen Früchten.....	87
Amerikanischer Apfel - Birnen -	87
Birnen - Brombeeren - Kuchen M	88
Birnen Preiselbeere Joghurt - Torte 2 Ei M.....	89
Birnen Preiselbeere Kuchen 6 Ei M.....	90
Mit Marzipan.....	91
Birnen-Marzipan-Sommerkuchen M	91
Birnentorte mit Marzipan 1 Ei M.....	92
Blitzkuchen mit Birnen und Marzipan 3 Ei M.....	93
Mit Mohn.....	94
Birnen Mohn Kuchen 1 Ei M.....	94
Birnenmohnkuchen Milchfrei 4 Ei.....	95
Mohnkuchen mit Birnen 4 Ei	95
Mit Nüssen & Mandeln	96
Birnen Honig Kuchen M.....	96
Birnen Kuchen mit Crème fraîche 4 Ei + 1 Eigelb M.....	97
Birnen Mandel Kuchen 2 Ei M.....	98
Birnen Mars Torte 3 Ei M.....	98
Birnen Sahne Torte 4 Eiweiß M	99

Birnen Schokoladen Kuchen 4 Ei M.....	100
Birnen Vanille Tortenboden mit Mandeln M.....	101
Birnen- Mandel- Kuchen 1 Ei + 2 Eigelb M.....	102
Birnenkuchen II 4 Eiweiß.....	103
Birnenkuchen III 4 Ei	103
Birnenkuchen IV 3 Ei	104
Birnenkuchen light 1 Ei M	105
Birnenkuchen mit Mandeln 4 Ei.....	106
Birnenrührkuchen 4 Ei M.....	107
Birnen-Sahnetorte 6 Ei M.....	108
Birnentorte 3 Ei M.....	109
Birnentorte II 4 Ei M.....	110
Birnentorte mit Sahnehaube 4 Eiweiß M.....	111
Birnentorte mit Vanille Nusscreme 1 Eigelb M.....	112
Birnentorte mit Vanille Nusscreme 1 Eigelb M.....	113
Birnentorte, Saftige 4 Eiweiß M.....	114
Milky Way Birnen Torte 4 Ei M.....	115
Mit Quark.....	116
Birnen - Quarkkuchen 4 Ei M.....	116
Birnen Käse Kuchen 2 Ei + 1 Eigelb M.....	117
Birnen Käse Kuchen 6 Ei M.....	118
Birnen Käsekuchen II 6 Ei M.....	119
Birnen Quark Kuchen 4 Ei M.....	121
Birnen Topfkuchen I 3 Ei M.....	123
Birnen-Quark-Torte 2 Ei M.....	123
Birnen-Quarkkuchen 3 Ei M.....	124
Birnen-Topfkuchen II 3 Ei M.....	125
Birnentorte mit Käsecreme 4 Ei M.....	126
Birnentraum 8 Ei M.....	127
Leichter Birnen-Quark-Kuchen 4 Ei M.....	128
Saftiger Birnen-Quark-Kuchen 3 Ei M.....	129
Saftiger Birnenkuchen 3 Ei M.....	130
Saftiger Birnenzupfkuchen 4 Ei M.....	131
Mit Schokolade	132
Birnen - Marmor - Kuchen 4 Ei M.....	132
Birnen Cappuccino Torte 1 Ei M.....	133
Birnen Schoko Kuchen I 4 Ei M.....	134
Birnen Schoko Kuchen II 4 Ei M.....	135
Birnen Schoko Küchlein 3 Ei M.....	136
Birnen Schoko Torte 2 Ei M.....	137
Birnen-Schokoladen-Torte 3 Ei M.....	138
Birnenkuchen I 3 Ei M.....	139
Birnenkuchen mit Schokoguss 3 Ei M.....	139
Birnentorte 2 Ei M.....	140
Birnentorte M.....	141
Gedeckter Birnenkuchen 3 Ei M.....	141
Schoko Birnentorte 7 Ei + 2 Eigelb M.....	142
Schoko Kuchen mit Birnenstücken 5 Ei M.....	143

Muffeins.....	144
Birne Helene Muffins 1 Ei M.....	144
Birnen Nougat Muffins 1 Ei M.....	145
Birnen Rollo Muffeins 3 Ei M.....	146
Birnen Schoko Muffins 3 Ei.....	146
Birnen Streusel Muffins 1 Ei M.....	147
Birnenmuffeins mit Ahornsirup 2 Ei M.....	148
Haferflocken Birnen Muffins 1 Ei M.....	149
Schoko Birnen Muffeins 2 Ei M.....	150
Nur mit Birnen.....	150
Birne Helene Torte 4 Ei M.....	150
Birnenkuchen 4 Ei M.....	152
Birnenkuchen (In einem Frischkäse - Guss) 2 Ei M.....	153
Birnenkuchen mit Eisschnee 2 Ei + 2 Eiweiß.....	154
Birnenkuchen mit Rahmguss I 4 Ei M.....	154
Birnenkuchen mit Reblaus - Pudding 4 Ei M.....	155
Birnschichtkuchen 2 Ei M.....	156
Birnentorte mit Haferflocken 1 Ei.....	157
Birnentorte mit Rahmguss 5 Ei M.....	157
Cremiger Birnenkuchen 3 Eiweiß +6 Eigelb M.....	158
Duftkuchen 1 Ei M.....	159
Italienischer Birnenkuchen 4 Ei.....	160
Niederländischer Birnenkuchen 4 Eigelb M.....	161
Williamsbirnen - Torte 5 Ei M.....	162
Pikante Kuchen.....	162
Birnen - Salami - Pizza M.....	162
Birnen Ingwer Krapfen 1 Ei M.....	163
Birnen Käse Kuchen, Pikanter 2 Ei + 1 Eigelb M.....	164
Birnen mit Ahornsirup.....	166
Birnen mit pikanter Füllung M.....	166
Strudel.....	170
Birnen Aprikosen Strudel in 2 Eigelb M.....	171
Birnenstrudel I 4 Eigelb.....	173
Birnenstrudel III.....	175
Birnenstrudel IV M.....	176
Tarten.....	177
Birnen - Cake 3 Ei M.....	177
Birnen Trauben Tarte 1 Eigelb.....	178
Birnen Tarte mit Mohn + Karamell 2 Ei M.....	179
Birnen- Heidelbeer- Pie M.....	180
Birnentarte 1 Ei.....	182
Birnentarte 4 Ei.....	183
Birnentarte aus luftiger Creme 3 Ei + 4 Eigelb.....	183
Birnentarte II 1 Eigelb.....	184
Französische Duo Tarte mit Äpfeln und Birnen.....	186
Torten.....	187
Birnen Moccacreme Torte 3 Ei + 5 Eigelb M.....	187
Birnen-Krokant-Torte 1 Eigelb M.....	188

Lochtorte mit Birnen 2 Ei M.....	189
Lockere Birnen Biskuittorte mit Sahnehaube 4 Eiweiß M	191
Torte Birne Helene M	192
Was woanders nicht passt	192
Birnen Quarkgebäck 2 Ei M	193
Birnen Reispudding M	194
Birnenspieß mit Gorgonzola M	195
Eierlikör Joghurtsahne M	195
Mandel-Birnen-Flan 4 Ei M	196
Zimt Birnen Essig.....	197
Hinweis M	197
Hinweis für Word.....	197

Blechkuchen

Apfel - Birnen Kuchen Florentiner Art 1 Ei M

Zutaten

500 g Mehl
1 Pck. Hefe (Trockenhefe)

250 ml Milch, warm

1 Zitrone(n), nur die abgeriebene Schale
50 g Zucker
1 Prise Salz

1 Ei(er)

700 g Äpfel
700 g Birne(n)
1 Zitrone(n), nur der Saft
100 g Butter
100 g Honig

2 Ei Milch

100 g Mandeln (Blättchen)
Zimt

Zubereitung

Für den Boden
Mehl, Hefe, warme Milch, Zitronenschale, Zucker, Salz, weiche Butter und Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem Tuch bedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
Für den Belag

Äpfel und Birnen schälen, halbieren und entkernen. Birnen vierteln, halbierte Äpfel mehrmals einschneiden. Früchte sofort mit Zitronensaft vermischen.

Für die Florentiner Masse

Butter, Honig und Milch aufkochen lassen, Mandelblättchen zugeben und ca. 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

Teig ausrollen, ein gefettetes Backblech damit auslegen und den Teig in abwechselnden Reihen mit Äpfeln und Birnen belegen. Die Florentiner Masse über Früchten und in Zwischenräumen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei etwa 180 Grad etwa 30 - 40 Minuten backen. Bei starker Bräunung (Mandeln!) die Oberfläche mit gefetteter Alufolie abdecken. Den Kuchen nach dem Backen nach Wunsch mit Zimt bestreuen.

Freigeschaltet am:

25.08.04

Verfasser

Skye

Birnen - Blech - Kuchen 4 Ei M

Zutaten

Für den Teig:

150 g Quark

6 El Pflanzenöl

1 Ei

2 Pck. Vanillezucker

1 Salz

1 El Kakaopulver

300 g Mehl

3 TI Backpulver

Für den Belag:

1.50 kg Birnen (frisch oder aus der Dose)

Saft und Schale einer Zitrone

3 Ei

250 g Quark

250 g Crème fraîche

75 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 El Speisestärke

1 Nelkenpulver

Fürs Blech:

Butter

Quark, Öl, Ei, Vanillezucker, Salz und Kakao ganz glattrühren. Mehl mit Backpulver mischen, etwa die Hälfte untermischen, den Rest unterkneten (sollte der Teig zu fest sein, 1 -2 El Wasser untermischen). Das Backblech gut einfetten und den Teig darauf ausrollen.

Birnen schälen, der Länge nach vierteln, Kerngehäuse entfernen. Birnen in nicht zu dünne Scheiben schneiden und vorsichtig mit Zitronensaft und -schale mischen.

Backofen auf 200 ° C vorheizen (Umluft nicht vorheizen, später auf 180 °C einstellen).

Für den Belag

die Ei trennen; Eiweiß steif schlagen.

Eigelb mit Quark, Crème fraîche, Zucker,

Vanillezucker, Speisestärke und Nelkenpulver glattrühren.

Den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse mischen.

Birnen auf dem Teig verteilen und die Creme darüber verstreichen.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen.

Abkühlen lassen und dann - guten Appetit!

Birnen - Blechkuchen 4 Ei M

Zutaten

Teig:

150 g Magerquark

100 g Halbfettmargarine

1 Ei

2 Pck. Vanillinzucker

1 El Kakaopulver

300 g Mehl

3 TI Backpulver

1 Prise Salz

Belag:

1,5 kg Birnen

1 Zitrone, Saft und Schale

Guss:

3 Ei, getrennt

350 g Magerquark

150 g Frischkäse, fettarm

75 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

1 Ei Stärkemehl
1 Prise Nelkenpulver

Zubereitung

Quark, Margarine, Vanillinzucker, Salz und Kakao ganz glatt rühren.
Mehl mit Backpulver mischen, etwa die Hälfte unterrühren, den Rest unterkneten.

Wenn der Teig zu fest ist, 1 - 2 El Wasser unterkneten.

Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf mit einem Nudelholz ausrollen.

Die Birnen schälen, der Länge nach vierteln, Kerngehäuse und Schale entfernen.

Birnen in nicht zu dünne Scheiben schneiden; vorsichtig mit Zitronenschale und - Saft mischen.

Backofen auf 200° C vorheizen.

Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Quark, Frischkäse, Zucker, Vanillinzucker, Speisestärke und Nelkenpulver glatt rühren. Eischnee auf die Quarkmasse häufen und mit dem Schneebesen locker mischen.

Birnen auf den Teig geben, Creme darüber verstreichen.

Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene ungefähr 30 Minuten backen, bis er schön fest ist.

Abkühlen lassen.

Nährwerte pro Person:

183 kcal

Birnen - Donauwelle 4 Ei M

1 Blech

250 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Pack. Vanillinzucker

4 Ei

4 El. Milch

375 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Pack. Backpulver

50 g Zucker

12 El. Milch

75 g Schwartau Schokoblättchen oder Schokostreusel

1 groß. Dose Birnen

Zutaten Füllung:

1 P. Cremetortenhilfe
(Schokoladengeschmack)

300 ml Milch

200 g weiche Butter

Zutaten Dekor:

von Schwartau 1 Block weiße - Kuvertüre

50 g Halbbitter - Kuvertüre

Für den Teig Butter oder Margarine, Zucker, Vanillezucker, Ei, Milch, Mehl und Backpulver nach und nach verrühren. Der Teig muss schwer reißend vom Löffel fallen. 2/3 des Teiges auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Den restlichen Teig mit Zucker, Milch und Schokoblättchen oder Schokostreusel verrühren und gleichmäßig auf dem hellen Teig verteilen. Die Birnen auf dem Sieb abtropfen lassen, evtl. mit Küchenpapier trocken tupfen und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen (Gas Stufe 2) 45 - 50 Minuten backen und auskühlen lassen. Anschließend Cremetortenhilfe mit Milch und Butter nach Packungsanweisung zubereiten und auf den kalten Birnenkuchen streichen. Kuchen 1 - 2 Stunden kaltstellen oder schon am Vortag backen. Weiße Kuvertüre im Wasserbad auflösen, gleichmäßig und sehr schnell über die Buttercreme verteilen. Fest werden lassen. Dann mit der im Wasserbad aufgelösten Halbbitter - Kuvertüre oder den Schokoladen - Dekorblättern verzieren.

Birnen Kuchen mit Preiselbeeren I 2 Ei M

Zutaten

320 g Mehl

150 g geriebene Haselnüsse

200 g weiche Butter

1 Prise Salz

4 El braune Butter

2 Ei

4 El saure Sahne

1/2 L Weißwein

1 TI Zitrone

75 g Zucker

7 Birnen (1 Kg)

500 g Preiselbeeren

250 g Gelierzucker

2 Päckchen Tortenguss

Zubereitung

So wird alles gemacht:

Mehl und Nüsse auf der Arbeitsplatte mischen. Butter, Salz, Zucker, Ei und Sahne auf die Mitte geben. Mit bemehlten Händen glatt kneten, Den Teig kühlen lassen .

Wein, Saft und Zucker aufkochen. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Die halbierten Birnen je 7 Minuten garen lassen und im Sud kühlen lassen. Beeren und Gelierzucker mischen, langsam erhitzen und 5 Minuten kochen lassen.

Teig nochmals kneten und im Mehlstaub ausrollen. Auf ein gefettetes Blech legen und einstechen. Im Herd auf Mitte backen. Birnensud und Tortenguss verrühren, aufkochen, dünn auf den Kuchen streichen. Die Birnen zu Fächern schneiden, flachdrücken, drauflegen auf den Boden, mit Glasur bestreichen. Beeren in die Zwischenräume verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Pro Stück etwa: 1394J/333Cal

Birnen - Kuchen mit Preiselbeeren II 2 Ei M

Zutaten

Teig:

325 g Mehl

150 g geriebene Haselnüsse

200 g weiche Butter

1 Prise Salz

4 Ei brauner Zucker

2 Ei

4 Ei Sauerrahm

Belag:

500 ml Weißwein

1 TI Zitronensaft

75 g Zucker

7 Birnen

500 g Preiselbeeren

250 g Gelierzucker

2 Pck. Tortenguss

Zubereitung

Mehl und Nüsse auf der Arbeitsplatte mischen. Butter, Salz, Zucker, Ei und Sahne auf die Mitte geben. Mit bemehlten Händen glatt kneten, Den Teig kühlen lassen .

Wein, Saft und Zucker aufkochen. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen.

Die halbierten Birnen je 7 Minuten garen lassen und im Sud kühlen lassen. Beeren und Gelierzucker mischen, langsam erhitzen und 5 Minuten kochen lassen.

Teig nochmals kneten und im Mehlstaub ausrollen.
Auf ein gefettetes Blech legen und einstechen.
Im Herd auf Mitte backen.

Birnensud und Tortenguss verrühren, aufkochen, dünn auf den Kuchen streichen.

Die Birnen zu Fächern schneiden, flachdrücken, darauf legen auf den Boden, mit Glasur bestreichen.

Beeren in die Zwischenräume verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Pro Stück etwa: 333 kcal

Birnen - Mohn - Kuchen 5 Ei M

Zutaten

Quark - Öl - Teig

6 Ei Öl

150 g Magerquark

1 Prise Salz

3 Ei lauwarme Milch

25 g Hefe

50 g Zucker

2 Ei

300 g Mehl

Mohnbelag

300 g frisch gemahlener Mohn

50 g Grieß

500 ml Milch

1/2 Zimtstange

1 Msp. Kardamom

75 g Butter

100 g Zucker

75 g Rosinen

Quarkbelag

3 Eigelb

125 g Zucker

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

750 g Sahnequark

3 Eiweiß

Fruchtbelag

1,2 kg aromatische Birnen

50 g flüssige Butter

2 El Puderzucker

50 g Mandelblätter

Zubereitung

Für den Quark - Öl - Teig

Rapsöl unter den Topfen rühren, Salz hinzufügen. Die Milch mit der zerbröselten Hefe und 1 TL Zucker in einer Tasse verquirlen. Abwechselnd mit dem restlichen Zucker, den Eiern und etwa zwei Drittel des Mehls unter den Topfen rühren. Die Masse auf eine Arbeitsfläche geben und das restliche Mehl mit den Händen unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit einem Tuch bedecken und mindestens 3 bis 4 Stunden, besser über Nacht kalt stellen.

Für den Mohnbelag

Mohn und Grieß in einer Schüssel vermischen. Die Milch mit der Zimtstange und dem Kardamom, der Butter und dem Zucker zum Kochen bringen. Von der Kochplatte nehmen und die Mohnmischung sowie die Rosinen untermischen.

Für den Quarkbelag

die Eigelb mit 80 g Zucker und Zitronenschale schaumig rühren, dann löffelweise den Quark untermischen.

Die Eiweiß mit dem restlichen Zucker sehr steif schlagen und gleichmäßig unter die Quarkcreme ziehen. Die Birnen schälen, halbieren, die Kerngehäuse entfernen und die Hälften der Länge nach in Spalten schneiden. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Das Backblech mit Rapsöl einfetten. Den Teig auf die Größe des Backblechs ausrollen und Boden und Rand des Bleches damit auskleiden. Die Teigplatte erst mit der Quarkcreme bestreichen, dann die Mohnmasse mit einem Löffel darauf verteilen. Mit einer nassen Palette glattstreichen und mit den Birnenspalten belegen. Mit der flüssigen Butter bestreichen und mit Puderzucker und Mandelblättchen bestreuen.

Auf der mittleren Schiene des heißen Backofens in etwa 35 bis 40 Minuten goldgelb backen.

Den Kuchen auf dem Blech abkühlen lassen und dann in Stücke schneiden.

Birnen Nuss Kuchen vom Blech 3 Ei M

Zutaten für 16 Stücke:

etwas + 150 g weiche Butter/Margarine
80 g Walnusskerne
700 g geschälte, entkernte Birnen
abgeriebene Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone
48 g Diabetiker - Süße, Salz

3 Ei (G. M),

240 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver

5 - 7 EI Milch

50 g Diabetiker - Schokolade (z. B. Zartbitter),

Alufolie

Zubereitung:

1. Aus Alufolie eine stabile Schiene (ca. 40 cm lang) falten. Fettpfanne zur Hälfte (ca. 16 x 39 cm) fetten, mit der Schiene begrenzen. Nüsse grob hacken. Birnen in Spalten schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln.
2. 150 g Fett, Süße, Zitronenschale und 1 Prise Salz cremig rühren. Ei einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel mit Milch unterrühren. Hälfte Nüsse unterheben. Auf die Fettpfannen - Hälfte streichen. Birnen darauf verteilen. Mit übrigen Nüssen bestreuen.

3. Im vorgeheizten Backofen (E - Herd: 200 ° C/Umluft: 175 ° C / Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen.

4. Schokolade in Stücke brechen. Im heißen Wasserbad schmelzen und streifenförmig über den Kuchen träufeln. Trocknen lassen.

Extra Tipp

Birnen sind ideal für Diabetiker, denn sie enthalten Fructose und Ballaststoffe. Beide bewirken, dass der Blutzuckerspiegel nur langsam ansteigt.

Zubereitungszeit: 1 Std.

kcal 240 kJ 1000 Eiweiß 5 Fett 14 KH 22 Broteinheiten -

Quelle :

KUG

Birnen - Schmand - Welle 4 Ei M

fruchtig & lecker

Zutaten

300 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 Ei(er)

1 Tasse/n Öl

1 Tasse/n Orangensaft (frisch gepresst)

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

2 Dose/n Birne(n), in Scheiben

500 ml Birnensaft, mit Wasser verdünnt

2 Pck. Tortenguss, klarer

400 g Schmand

400 ml süße Sahne

2 Pck. Sahnesteif

1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Aus Zucker, Vanillezucker, Ei Öl, Orangensaft, Mehl, Backpulver einen Rührteig herstellen und auf ein Blech streichen.

Bei 200° C ca. 20 Minuten backen.

Kuchen mit dem Obst belegen. Saft mit Tortenguss aufkochen und über das Obst geben. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker fest schlagen.

Den Schmand unterheben und auf den Kuchen streichen. Den fertigen Kuchen mit Zimt und Zucker oder Schokoladenpulver bestreuen

Verfasser Dragonfly - Lady

Birnen Blätterteigkuchen vom Blech 1 Ei M

Zutaten:

1 Packung frischer Blätterteig

1 Ei

1 kg kleine feste Birnen

Saft von 1 Zitrone

3 El gemahlene Haselnüsse

2 El Zucker

1 Schuss Sahne

3 El Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

1. Blätterteig längs halbieren. Die eine Hälfte als Boden verwenden, aus der anderen 1 - 2 cm breite Ränder schneiden. Das Ei trennen und die Ränder mit Eiweiß auf den Boden kleben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

2. Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Mit Zitronensaft rundum beträufeln. Haselnüsse auf dem Boden verteilen. Birnen quer auf den Boden setzen und mit Zucker bestreuen. Das Eigelb mit wenig Sahne verrühren und die Ränder damit bestreichen.

3. Im heißen Ofen ca. 15 - 20 Minuten backen. Herausnehmen und noch heiß mit Konfitüre bestreichen. Dazu passt ausgezeichnet eine mit Calvados aromatisierte Sahne.

Birnen Schnitten mit Preiselbeeren

Zutaten:

1 Pack, Vollkorn Leibniz

½ l Birnensaft

1 Tl Zitronensaft

7 Birnen (ca. 1 kg)

2 Tüte. Tortenguss

1 Glas Preiselbeeren

Zubereitung:

1. Den Birnensaft zum Kochen bringen, Zitronensaft dazugeben und den Tortenguss unterrühren. Kurz aufkochen lassen,
2. Auf Backpapier die Vollkorn Leibniz nebeneinander legen.
3. Die Kekse dünn mit dem Birnensud (Glasure) bestreichen. Die Birnen in Fächer schneiden, auf den Keksen verteilen und leicht andrücken. Die Preiselbeeren jeweils auf eine Ecke des Kekses geben und alles noch mal dünn mit der Glasur bestreichen.

Dazu passt:

Schlagsahne nach Belieben.

Als Getränk empfehlen wir einen guten Kaffee oder einen kräftigen Tee, der durch einen Schuss flüssiger Sahne etwas milder im Geschmack wird.

Birnen-Blech Kuchen 4 Ei M

Zutaten (für 20 Portionen)

Teig:

150 g Magerquark

90 g Halbfett - Margarine

1 Ei

2 P. Vanillinzucker

1 Ei Kakaopulver

300 g Mehl

3 TI Backpulver

1 Pr. Salz

Belag:

1,5 kg Birnen

abger. Schale und Saft von 1 Zitrone

3 Ei

350 g Magerquark

150 g Exquisa Vital 5 % absolut

75 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

1 Ei Stärke

1 Pr. Nelkenpulver

Zubereitung

Quark, Margarine, Vanillinzucker, Salz und Kakao ganz glattrühren. Mehl mit Backpulver mischen, etwa die Hälfte unterrühren, den Rest unterkneten. Wenn der Teig zu fest ist, 1 - 2 El Wasser unterkneten. Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf mit einem Nudelholz ausrollen.

Die Birnen schälen, der Länge nach vierteln, Kerngehäuse und Schale entfernen. Birnen in nicht zu dünne Scheiben schneiden; vorsichtig mit Zitronenschale - und - Saft mischen. Backofen auf 200° C vorheizen.

Ei trennen; Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Quark, Exquisa, Zucker, Vanillinzucker, Speisestärke und Nelkenpulver glatt rühren. Eischnee auf die Quarkmasse häufen und mit dem Schneebesen locker mischen.

Birnen auf den Teig geben, Creme darüber verstreichen.

Kuchen im Ofen auf

der mittleren Schiene ungefähr 30 Minuten backen, bis er schön fest ist.

Abkühlen lassen.

Nährwerte pro Person

183 kcal, 3,8g Fett, 18,69 Fett %

Birnenblechkuchen mit Mandeln 2 Ei M

und Birnenbrandsabayon

Zutaten

100 g Getrocknete Birnen

50 g Rosinen

80 ml Birnenschnaps

Teig

20 g Hefe

1/8 Ltr. Milch

40 g Zucker

250 g Mehl

2 Ei

½ Vanilleschote (Mark davon)

½ TI Abgeriebene Zitronenschale

Salz

100 g Butter, zimmerwarm

Butter für die Form

50 g Mandelblättchen

4 Birnen

2 El. Honig

1 TI Zimtpulver

120 g Mandeln, gehackt und geröstet

Birnenbrandsabayon

2 Eigelb

40 g Zucker

100 ml Weißwein

20 ml Birnenschnaps

Die Birnen fein würfeln und mit den Rosinen am Vortag in Birnenschnaps einlegen.

Teig:

Die Hefe in einer Schüssel mit der lauwarmen Milch und dem Zucker auflösen. 50 g Mehl darin glattrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen.

Das restliche Mehl in eine Schüssel sieben. Ei, Vanillemark, Zitronenschale, eine Prise Salz und den gegangenen Vorteig dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss die Butter mit einarbeiten. Den Teig in 45 Minuten noch einmal zu doppelter Größe aufgehen lassen. Die eingelegten Rosinen und Birnen mit dem Birnenschnaps darunter kneten. Ein Backblech mit Butter einpinseln und mit Mandelblättchen austreuen. Den Teig ausrollen und auf das Blech legen und zugedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Die Birnen schälen, entkernen, in Spalten schneiden, in einer Pfanne mit dem Honig glasieren und mit dem Zimt vermengen. Die gerösteten Mandeln dazugeben, vermischen und alles auf den aufgegangenen Teig streuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 40 Minuten backen.

Birnenbrandsabayon:

Eigelb mit Zucker und Weißwein über heißem Wasserbad schaumig aufschlagen, vom Wasserbad nehmen, etwas weiter rühren und den Birnenschnaps vorsichtig unterheben.

Servieren:

Den Birnenkuchen in Stücke schneiden und mit dem Sabayon servieren.

Quelle

Himmel und Erd 26.08.2005

Koch: Johann Lafer

Birnenkuchen M

Zutaten

Teig:

425 g Mehl,

1 Päckchen Trockenhefe,

75 g Zucker,

Salz,

1/4 l Milch,

75 g Butter oder Margarine;

Belag:

2 große Birnen,

60 g Zucker,

150 g Preiselbeeren aus dem Glas,

75 g Butter,

100 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

Für den Teig:

Das Mehl, Trockenhefe, Zucker und eine Prise Salz gut vermischen. Die Milch erwärmen und das Fett darin schmelzen (beides zusammen sollte lauwarm sein). Die Fett - Milch - Mischung zum Mehl geben und zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen, dann auf der Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Weitere 20 Minuten gehen lassen.

Für den Belag: Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Zusammen mit einem Ei Zucker und drei Ei Wasser etwa fünf Minuten bissfest kochen. Mit den Fingern Löcher in den gegangenen Teig drücken. Birnenkompott und Preiselbeeren als Kleckse auf dem Teig verteilen, die Butter in Flöckchen dazwischen setzen. Den restlichen Zucker und die Mandeln darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4 etwa 15 bis 20 Minuten backen. Lauwarm servieren.

Quelle:

www.brigitte.de

Birnenkuchen mit Gitter 4 Ei M

Zutaten

Teig:

4 Ei

250 g Zucker

200 ml Öl

200 ml Birnensaft

100 g Mandelblättchen

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Msp. Nelken

5 Birnen, gewürfelt
Verzierung:

100 g Zartbitterkuvertüre
2 Ei Mandelblättchen

Zubereitung

Den Rührteig mit den Birnenstückchen zubereiten und auf ein vorbereitetes Blech streichen.

Bei 200 ° C etwa 30 - 35 min backen.

Die Kuvertüre schmelzen und als Gitter über den erkalteten Kuchen spritzen.
Mit den Mandelblättchen bestreuen.

Quelle
Chefkoch

Birnenkuchen mit Schoko - Quarkcreme 4 Ei M

Zutaten:

1 kg Birnen
200 g Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

4 Ei

250 g Mehl
2 TI Backpulver
75 g Schokolade + 1 Ei Kakao
70 g Margarine
140 g Zucker

4 Ei

60 g Speisestärke
1 Päckchen Schoko - Puddingpulver
25 g Schokolade

750 g Magerquark

Zubereitung:

1. Birnen waschen, schälen und Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden. Birnen aus dem Glas gut abtropfen lassen.
2. Margarine, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers cremig schlagen. Die Ei einzeln unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver

mischen und über die Eiermasse sieben. Geschmolzene Schokolade zufügen und alles zu einem cremigen Teig verrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes tiefes Backblech streichen.

3. Die Birnen auf dem Teig verteilen. Schokolade schmelzen. Die Ei trennen. Margarine, Zucker und Eigelb cremig rühren. Speisestärke, Puddingpulver und Magerquark unterrühren. Zum Schluss die geschmolzene Schokolade unterrühren. Die Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Creme heben.

4. Die Quarkcreme auf die Birnen geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 ° C (Umluft: 150 ° C) ca. 1 Stunde backen.

Birnenkuchen vom Blech 4 Ei M

Zutaten

250 g Mehl
1 Pk. Trockenhefe
2 Ei Zucker
1 Pk. Vanillezucker
Salz

1 Ei

50 g Butter

100 ml Milch

1200 g Birnen
1/2 Zitrone

300 ml Schmand

3 Ei

40 g Zucker
2 Ei Rum; auf Wunsch
1 TI Speisestärke
50 g Walnusskerne

Zubereitung

Fett für das Blech

Für den Teig Mehl, Trockenhefe, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Ei, weiches Fett und warme Milch zugeben und zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen.

Für den Belag

Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit

etwas Zitronensaft beträufeln. Schmand, Ei, Zucker und evtl. Rum verrühren. Speisestärke darauflieben und unterrühren. Teig nochmals durchkneten und ausrollen.

Auf ein gefettetes Backblech legen, dabei einen Rand hochziehen. Schmant - Mischung auf den Teig geben und mit Birnenspalten belegen. Walnüsse eventuell grob hacken und drüberstreuen.

In den auf 175 Grad C vorgeheizten Ofen schieben und etwa 30 min. backen.

Pro Stück ca. 365 kcal/1530 kJ.

Birnenkuchen vom Blech 5 Ei + 2 Eigelb M

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit).

Zutaten für ca. 20 Stücke;

375 g Mehl

250 g Butter oder Margarine

325 g Zucker

5 Ei (Größe M)

1 Prise Salz

10 Birnen (a ca. 200 g; z. B. Williams Christ)

Saft von 1 Zitrone

200 ml Milch

200 g Schlagsahne

2 Eigelb

1 Päckchen Vanillin-Zucker

100 g Mandelblättchen

2-3 El Hagelzucker

Fett für die Fettpfanne

Alufolie

Öl für die Alufolie

Zubereitung:

Mehl, Fett, 125 g Zucker, 1 Ei und Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten und zugedeckt ungefähr 30 Minuten kühl stellen.

2. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Die gewölbten Birnenseiten mehrere Male einschneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Teig in Größe der Fettpfanne des Backofens (etwa 32 x 39 cm) ausrollen. Fettpfanne fetten und mit dem Teig ausle-

gen. Den Teig am Rand etwas hochdrücken und mit den Birnen dicht belegen.

3. Milch, Sahne, Rest Ei, Eigelb, 100 g Zucker und Vanillin-Zucker verrühren und über die Birnen gießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gasherd: Stufe 2) etwa 1 Stunde backen. Die Teigländer nach ca. 40 Minuten bedecken.

4. Den restlichen Zucker in einer Pfanne schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Mandelblättchen zufügen und unterrühren. Krokant auf einem geölten Stück Alufolie verteilen. Abkühlen lassen und in kleine Stückchen brechen. Den Kuchen abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Mandelkrokant sowie Hagelzucker bestreuen.

Birnenschnitten 5 Ei M

für 16 Stück

für den Teig:

250 g weiche Butter

200 g Zucker

1 Prise Salz

5 Ei

100 g gehackte Mandeln

1 Beutel Kirschwasser

250 g Mehl

1/2 Pk Backpulver

für den Belag:

1,5 kg Birnen

220 g Zucker

500 g Magerquark

Saft einer Zitrone

200 g Aprikosen - Konfitüre

750 g Schlagsahne

10 Blatt weiße Gelatine

2 Ei Kirschwasser

100 g Vollmilch - Schokoraspel

Butter schaumig rühren, Zucker und Salz unterrühren und solange schlagen, bis eine glänzende Creme entstanden ist. Die Ei nach und

nach zugeben. Weiterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Mandeln und Kirschwasser einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Backblech fetten, Teig gleichmäßig darauf verstreichen und

im vorgeh Backofen (E - Herd 200 Grad, Gas Stufe 4, Umluft 180 Grad) ca 35 Min backen.

Den etwas abgekühlten Teig auf dem Blech in vier Teile schneiden und auf einem Geschirrtuch weiter abkühlen lassen. Die Birnenhälften schälen, vierteln, entkernen und in wenig Wasser mit 20 g Zucker 8 Min dünsten. Gut abtropfen lassen. Quark mit dem restlichen Zucker und Zitronensaft verrühren. Teigplatten mit erwärmter und durch ein Sieb gestrichener Aprikosen - Konfitüre bestreichen. Geschlagene Sahne, die eingeweichte und aufgelöste Gelatine und das Kirschwasser zur Quarkmasse geben. Birnenhälften noch einmal durchschneiden, auf den Kuchenplatten verteilen. Die Quark - Sahnemasse darauf verstreichen und fest werden lassen. Mit Schokoraspeln bestreuen und jede Platte in vier Teile schneiden.

Butter - Streusel - Birnenkuchen 2 Ei + 1 Eigelb M

Hefeteig:

270 g Mehl

knapp 100 ml Milch

80 g Zucker

1P. Trockenhefe

2 Ei

200 g Butter

einen Hefeteig bereiten und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Birnenspalten(Mengenangabe hab ich nicht, aber so ca. 1,5 kg) mit Butter, Zucker und einem guten Schuss Birnengeist dünsten, abkühlen lassen.

Streusel aus:

200 g Mehl

50 g Zucker

Vanillezucker

1 Eigelb

50 g Butter

bereiten.

Teig auf ein gefettetes Backblech geben, Birnen drauf verteilen, Streusel drüber geben und mit 80 - 100 g Butterflocken belegen.

bei 180 - 200 Grad ca. 20 min. backen.

Abgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

Liebe Grüße Gabi

Dunkler Birnenkuchen 3 Ei M

100 g Öl
180 g Staubzucker
1 Pack. Vanillinzucker

3 Stück Eigelb

3 Stück Eiklar

180 g Vollweizenmehl
1 El. Kakaopulver
1 TI Backpulver

125 ml Milch

1/2 Dose/n Kompottbirnen
THEA (Margarine) und Mehl
für das Blech

1. Öl, Staubzucker, Vanillinzucker und Dotter schaumig rühren.
2. Mehl mit Kakao und Backpulver gut vermischen; Eiklar zu steifem Schnee schlagen und abwechselnd mit der Milch und dem Mehl unter die Dottermasse mengen.
3. Den Teig daumendick auf ein befettetes, bemehltes Blech streichen, mit abgetropften, geviertelten Birnenhälften belegen,

bei 180 Grad 30 Minuten backen.

4. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Glasierter Birnenkuchen 5 Ei M

Zutaten für 20 Stücke:

1,5 kg Birnen
Saft von 1 Zitrone

250 g weiche Butter/Margarine
100 g + 1 - 2 El Zucker
1 Päckchen Vanillin - Zucker

1 Prise Salz
1 Fläschchen Rum - Aroma
5 Ei (G. M),
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

6 - 8 Ei Milch.

Fett für die Fettpfanne
evtl. 2 - 3 Ei Pistazienkerne
3 Ei Aprikosen - Konfitüre
1 Ei Puderzucker

Zubereitung:

1. Birnen schälen, waschen, halbieren und entkernen. Birnenhälften auf der gewölbten Seite mehrmals einritzen bzw. einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Fett, 100 g Zucker, Vanillin - Zucker, Salz und Aroma cremig rühren. Ei einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Im Wechsel mit der Milch unter den Teig rühren. Auf eine gefettete Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) streichen.
3. Birnen mit der gewölbten Seite nach oben auf dem Teig verteilen und mit 1 - 2 Ei Zucker bestreuen.

Im heißen Ofen (E - Herd: 200° C / Umluft: 175° C / Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen.

4. Pistazien evtl. als Blüten- und Stielansatz an die Birnen drücken. Kuchen

bei gleicher Temperatur weitere ca. 10 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

5. Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und die Birnen damit bestreichen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.

Lausitzer Apfel - Birnen - Kuchen 1 Ei M

Teig

500 g Mehl
1 Hefewürfel

1/4 Liter Lauwarme Milch

50 g Zucker

1 Ei

1 Zitrone, Schale abgerieben

1 Prise/n Salz
50 g Weiche Butter

Belag

750 g Mürbe Äpfel
750 g Reife Birnen, nicht zu weich
1 Zitrone, Saft

Guss

100 g Margarine
100 g Honig

4 El. Milch

100 g Mandelblätter
25 g Feingehackte Walnüsse
1 El. Speisestärke
1 El. Margarine zum Einfetten

Hefeteig bereiten und gehen lassen. Dann mit den übrigen Zutaten für den Teig vermischen und nochmals gehen lassen.

Teig auf dem gefetteten Blech ausrollen und nochmals gehen lassen.

Äpfel und Birnen schälen. Birnen vierteln und entkernen und die Äpfel halbieren und entkernen und an der Rundung einkerben. Beides mit Zitronensaft beträufeln. Den Teigboden reihenweise mit Äpfeln und Birnen belegen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Für den Guss Margarine, Honig und 2 El Milch aufkochen lassen.

Mandeln und Walnüsse zufügen und unter Rühren 2 min aufkochen lassen.

Stärke in 2 El Milch anrühren und unterrühren und kurz aufkochen lassen. Dann den Guss über die Früchte geben, so dass er die Zwischenräume ausfüllt.

Dann bei 200 Grad 30 min backen.

Wenn die Früchte zu schnell braun werden, mit Alufolie abdecken.

Obstkuchen mit Ananas, Äpfeln oder Birnen 6 Ei M

250 g Butter
250 g Zucker

6 Ei

2 Citrobäck (Orange + Zitrone)
400 g Mehl

4 gestrichene TI Backpulver

8 - 10 Ei Milch

mit diesen Zutaten einen Rührteig herstellen, nach belieben einen Teil davon einfärben für Marmorierung. Teig in die gefettete und gebröselte Fettpfanne des Backofens oder in eine große, höhere Backform füllen und glatt streichen.

Dann mit unten vorgeschlagenen Obst belegen.

3 Dosen Ananasscheiben à 446ml oder

7 - 8 Äpfel oder

7- 8 Birnen oder

anderes Obst nach Belieben

Ananas gut abtropfen und auf dem Teig verteilen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, in Scheiben geschnitten auf den Teig legen.

Birnen schälen, längs halbieren, Kerngehäuse entfernen und auf dem Teig verteilen.

Backofen auf 175° vorheizen, 35 - 45 min backen.

Leicht abgekühlt nach Belieben mit Puderzucker bestauben.

Schoko - Birnen - Kuchen mit Schmand 4 Ei M

All - In - Teig

150 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

15 g Kakaopulver

4 Gestr. TI Backpulver

200 g Zucker

1 Pack. Vanillin - Zucker

1 Prise/

4 Ei (Größe M)

200 g Weiche Butter oder Margarine

100 g Schokoladen-Raspel

2 Dose/n Birnen (Abtropfgewicht je460 g)

Belag

400 ml Schlagsahne

30Gramm Gesiebter Puderzucker

2 Pack. Vanillin - Zucker

4 Pack. Sahnesteif

600 g Schmand

50 ml Birnensaft
Puderzucker
Kakaopulver

Schokoladenornamente

Beliebt & für Kinder:

Für den Teig Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin - Zucker, Salz, Ei und Butter oder Margarine dazugeben und in zwei Minuten mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Schokoladen - Raspel unterrühren. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig auf das Blech streichen.

Die Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 50 ml für den Belag abmessen. Die Birnen in feine Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180° C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160° C (vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)

Backzeit: ca. 25 Minuten

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Boden erkalten lassen.

Für den Belag

Sahne eine Minute anschlagen. Puderzucker mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif mischen, hinzufügen und die Sahne vollkommen steif schlagen.

Schmand mit Birnensaft verrühren, Sahne unterheben und auf dem Boden verteilen. Den Belag mit Hilfe eines Löffels verzieren. Den Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Puderzucker und Kakao mischen, auf den Kuchen sieben und mit den Schokoladenornamenten garnieren. Kuchen in Stücke schneiden.

Tipps:

Ohne Puderzucker und Kakaopulver ist der Kuchen gefriergeeignet. Maximal einen Tag vor dem Verzehr zubereiten.

Statt Birnen eignen sich auch Aprikosen und Aprikosensaft.

Insgesamt:

8.003 kcal/33.478 kJ, 87 g Eiweiß, 532 g Fett, 656 g Kohlenhydrate

Schoko - Quark - Kuchen mit Birnen 8 Ei M

125 g Butter / Margarine
75 g Zucker
1 Pack. Vanillinzucker
1 Prise Salz

4 Ei

90 g Mehl
90 g Speisestärke
1 1/2 TL Backpulver
2 El. Kakao

Belag

100 g Rosinen

125 g Schlagsahne

1 kg Magerquark

1 1/2 Pack. Puddingpulver - Vanille
75 g Aprikosen - Konfitüre

4 Ei

125 g Zucker
1 Zitrone; Schale und Saft
1 1/4 kg Mittelgroße Birnen

Fett, Zucker, Vanillinzucker, Salz cremig rühren. Die Ei einzeln unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver, Kakao mischen und unterrühren. Den Teig in eine gefettete Form (35 x 40 cm) geben. Eigelb, Zucker, Zitronenschale, Sahne und Quark verrühren. Puddingpulver, Rosinen unterheben. Eiweiß schlagen und unterrühren. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen, die Wölbung mehrmals einschneiden mit Zitronensaft beträufeln. Quarkmasse auf den Teig streichen, mit Birnen belegen. 200 ° 45 bis 55 Min. Konfitüre erwärmen und die Birnen damit bestreichen.

Quelle

aus meiner Rezeptsammlung Christa Gabler

Zitronen - Birnen - Kuchen 6 Ei

Zutaten

Für den Teig 100 g Zucker
200 g Butter
300 g Mehl

1 Ei

Für den Belag
1.5 Kg Birnen

6 Ei

100 g Zucker
150 g geriebene Mandeln
50 g Stärke
4 cl Geist am besten einen Birnengeist
2 Stück Zitronen
50 g Zucker

Zubereitung

Aus dem Zucker, der Butter, dem Mehl sowie dem Ei kneten wir einen Teig. Diesen schlagen wir in Folie und lassen ihn eine halbe Stunde ruhen. Danach rollen wir ihn auf einem eingefetteten Backblech aus. Mit einer Gabel wird der Teig gleichmäßig über die Fläche angepickt und darauf verteilen wir die vorbereiteten Birnenstücke gleichmäßig (Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien, waschen und abtropfen).

Die Ei, den Zucker und eine Prise Salz schaumig schlagen. Darunter ziehen wir vorsichtig die geriebenen Mandeln und das Maizena und zum Schluss den Geist. Diese Decke wird jetzt über unsere Birnen verteilt und kommt dann sofort in den

Backofen für 35 Minuten bei 180°C.

Bei Backende wird der Zitronensaft und der Zucker gemischt über den Kuchen gepinselt. Das gibt den besonderen Kick beim Probieren.

Kasten & Gugelhupf

Birnen - Schoko - Sahne Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten

250 g Butter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

4 Ei

370 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 El. Rum
etwas Vanillearoma

250 ml Sahne

100 g geschmolzene dunkle Schokolade

250 g gewürfelte Birnen

etwas Schokoglasur und Pinienkerne zum verzieren.

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum u. flüssiges Vanillearoma schaumig rühren.

Einzelndie Dotter einrühren.

Mehl und Backpulver vermischen.

Eiklar zu Schnee schlagen.

Gesiebtes Mehl abwechselnd mit Sahne und Eischnee unter die Dottermasse rühren.

1/3 des Teiges mit dunkler geschmolzener Schokolade verrühren.

In 2/3 des Teiges die Birnenwürfel untermengen.

In eine gut gefettete bemehlte Gugelhupfform 1/3 des Teiges füllen, darauf 1/3 dunkle Masse verteilen.

Und dann den Rest 1/3 des Teiges geben.

In im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad/ca.60 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit etwas Schokoglasur und Pinienkerne verzieren.

Quelle

Grete aus dem Chefkoch

Kerniger Birnen Kuchen 4 Ei

Zutaten

2 Birnen

1 kleine Stange Zimt

140 g Halbfettmargarine

165 g Zucker

einige Tropfen flüssiger Süßstoff

1 TI Vanillezucker

4 Ei

300 g Mehl

2 TI Backpulver

40 g Haferflocken

Zubereitung

1. Birnen würfeln, mit Zitronensaft und Zimtstange aufkochen und abkühlen lassen.

2. Margarine mit Zucker, Süßstoff und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach Ei unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit den Haferflocken unter die Ei - Masse rühren.

3. Zimtstange aus den Birnensud herausnehmen, Birnen mit Saft unter den Teig heben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und

im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 70 Minuten backen.

Mohn - Birnen - Kranz 2 Ei M

Zutaten

750 g Mehl

1 Würfel Hefe (oder 2 Beutel Trockenhefe 7 g)

2 Ei (KI. M)

75 g Zucker

Salz

375 ml Milch

175 g Weiche Butter/Margarine

Abgeriebene Schale von 1 Zitrone

1 Kilo Birnen

4 El. Zitronensaft

200 g Marzipanrohmasse (zerkrümelt)

1 Pack. Mohn - Backmischung (250 g)

100 g Quittengelee

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Hefe in eine Mulde in der Mehlmittle bröckeln (oder Trockenhefe unter das Mehl mischen).

1 Ei trennen,

Eigelb, 1 Ei, Zucker, 1 Prise Salz, lauwarme Milch, 125 g Fett und Zitronenschale in die Schüssel geben.

Zutaten zu einem glatten Teig

verkneten. Mit einem feuchten Tuch abgedeckt an einem warmen Ort auf das doppelte Volumen aufgehen lassen (ca. 35 Min.).

Birnen schälen,

vierteln, entkernen, quer in Scheiben schneiden, mit 3 El

Zitronensaft mischen. 50 g Fett und Marzipan glattrühren. Mohn - Backmischung und 1 Eiweiß unterrühren.

2. Teig nochmals gut durchkneten. Auf einer bemehlten Fläche 60 x 60 cm groß ausrollen. Dabei den Teig mehrfach anheben und die Fläche mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht anklebt. Teig in 3 gleich

große Streifen teilen.

3. Mohnmasse auf die Streifen streichen, dabei rundherum einen 2 cm breiten Rand frei lassen.

4. Birnen auf die Mohnmasse verteilen und andrücken. Teigstreifen von der langen Seite her fest aufrollen. Rollen zu einem Zopf flechten. Auf einem mit Backpapier belegten Blech zu einem Kranz legen.

Im heißen Ofen bei 180 Grad (Gas 2 - 3, Umluft 160 Grad)

Auf der untersten Schiene 50 - 55 Min. backen.

Evtl. nach 35 Min. abdecken.

Gelee und 1 El Zitronensaft 1 Min. kochen und den heißen Kranz damit glasieren.

Quelle

aus: "essen & trinken"

Kleine Torten

Betty Bossis Birnenkuchen 2 Ei

Zutaten

für den Teig.

40 g Margarine,

175 g Zucker,

2 Ei,

250 g gemahlene Haselnüsse,

250 g Birnenmus

abgeriebene Schale einer Zitrone,

100 g Mehl,

2 Tl Backpulver,

4 Birnen,

2 El Zucker

Zubereitung

Margarine weich rühren, Zucker darunterrühren, Ei beheben, weiterrühren bis die Masse hell ist. Nüsse, Birnenmus und Zitronenschale darunterrühren.

Mehl und Backpulver sieben und unter die Masse geben., in eine vorbereitete Rosettenform oder in eine Springform von 22 - 24 cm Durchmesser füllen. Boden mit Backpapier auslegen.

Birnen schälen, halbieren und lamellenartig einschneiden und auf den Teig verteilen. Vor und nach dem Backen je ein El Zucker über die Birnen streuen.

Bei 180° C ca. 60 Minuten backen.

Die Birnenhälften nach dem Backen mit erwärmter, durch ein Siebgestrichener Aprikosenkonfitüre bestreichen.

*Geschälte in feine Schnitze geschnittene Birnen mit etwas Zitronensaft und wenig Wasser auf kleinen Feuer weich kochen, pürieren.

Birnen Käse Kuchen 4 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten

Mürbeteig
120 g Mehl
60 g Butter

1 Eigelb M

15 g Diabetiker - Süße
FUELLUNG UND VERZIERUNG
175 g Entkernte Birne

2 Ei M

2 Ei

20 g Butter
1/2 Vanilleschote
1/2 Zitrone; die Schale

375 g Magerquark

15 g Speisestärke
1 El Zitronensaft
1/2 Tl Flüssiger Süßstoff
Evtl. Zitronenmelisse

Zubereitung

1. Zutaten für den Teig und 1 El kaltes Wasser glatt verkneten. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Teig auf wenig Mehl etwas größer als eine Springform 20 cm Durchmesser ausrollen. In die Form legen, Rand festdrücken. Boden mehrmals einstechen. Kalt stellen.
2. 1 Birnenhälfte schälen, in kleine Stücke schneiden. Ei trennen. Eigelb, Diabetiker - Süße und Butter schaumig rühren. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Mit Zitronenschale, Quark und Eicreme verrühren. Stärke unterrühren. Eiweiß steif schlagen und mit den Birnenstückchen unterziehen.
3. Auf dem Boden verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175

Grad / Gas: Stufe 2 ca. 50 Minuten backen. Nach ca. 25 Minuten

Hochschalten E - Herd: 200 Grad / Gas: Stufe 3.

4. Rest Birne in Spalten schneiden. Zitronensaft, Süßstoff und 2 - 3 El Wasser aufkochen. Birne darin kurz dünsten. Abtropfen lassen und ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit auf den Kuchen legen. Kuchen auskühlen lassen und evtl. mit Zitronenmelisse verzieren.

: Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden ohne Wartezeit.

: Pro Portion ca. 250 kcal 26 g Eiweiß 11 g Fett 10 g Kohlehydrate

Quelle:

kochen und genießen

Birnentorte "Marie Claire" 2 Eigelb M

Zutaten

5 Frische Williams - Birnen oder eine andere gute Sorte
100 g Weißmehl,
50 g Gekühlte Butter
Eiswasser

125 ml Süße Sahne

2 El Zucker

2 Eigelb

Zubereitung

Aus Mehl, Butter und Wasser einen geschmeidigen Teig kneten, dünn ausrollen und die gebutterte Kuchenform (aus Blech oder Porzellan, 24 cm Durchmesser) auskleiden. Überlappenden Teig wegschneiden. Die geschälten und halbierten Birnen fächerförmig einschneiden und auf dem Teig verteilen. Aus Sahne, Zucker und Eigelb eine Royale aufrühren und über die Birnen gießen. Die Torte im

175 Grad heißen Ofen 35 bis 40 Minuten backen,

danach in der Form ein wenig auskühlen lassen. Auf einer Platte anrichten und noch lauwarm servieren.

Quelle Hausrezept von

Rudolf und Margrit Servatius Romantik - Hotel Zum alten Brauhaus
54/647 Dudeldorf

Birnentorte Linzer Art 2 Ei

Für die Springform (Ø 20 cm):
etwas Fett

Füllung:

2 Birnen (etwa 300 g)
50 g Zucker
2 El Birnengeist

Rührteig:

75 g weiche Margarine oder Butter
75 g Zucker
1 Päckchen Vanille - Zucker
2 Tropfen Bittermandel-Aroma
1/2 - 1 TI gemahlener Zimt

2 Ei (Größe M)

75 g Weizenmehl
1 gestrichener TI Backpulver
100 g gemahlene Haselnusskerne

Makronenmasse:

50 g Marzipanrohmasse
30 g Zucker

1 Eiweiß (Größe M)

50 g gemahlene Haselnusskerne

Für die Füllung Birnen waschen, schälen, vierteln, entkernen, klein würfeln und mit Zucker in einem Topf unter Rühren musig kochen (eventuell pürieren). Birnengeist unterrühren, etwas abkühlen lassen. Inzwischen heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie die Springform (Ø 20 cm).

Rührteig:

Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Aroma und Zimt unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen, sieben und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Nüsse unterheben. Teig in der Springform glatt streichen. Birnenfüllung gleichmäßig darauf verteilen.

Makronenmasse: Marzipan klein würfeln, mit Zucker und Eiweiß mit einem Handrührgerät (Rührbesen) gut verrühren. Zuletzt Nüsse unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen und ein Gitter auf die Birnenfüllung spritzen.

Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180° C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160° C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2 - 3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 45 Minuten

Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Die Torte nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Paulas Kleiner Birnenkuchen 2 Ei

1 Springform von 20 cm

100 g Butter

2 Ei

100 g Zucker

50 ml Birnenbrand

1 El. Vanille

1 Messerspitze Salz

1 Messerspitze Backpulver

125 g Mehl

300 g Birnen

Zubereitung

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Ei trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Birnenbrand und Frusips unterrühren, dann die Butter und das mit Backpulver gesiebte Mehl, zum Schluss das Eiweiß und die kleingewürfelten Birnen.

In einer gefetteten und gemehlten 18er oder 20er Springform

40 Minuten bei 200 Grad backen.

Für einen großen Kuchen werden die Zutaten verdoppelt und in einer 26er oder 28er Form gebacken, etwa 10 Minuten länger.

Wenn keine Kinder mitessen, kann man den fertigen Kuchen auch noch mit etwas Birnenbrand beträufeln.

Dazu gibt's natürlich Schlagsahne und keinen Gedanken an die Kalorien!! ;-)

Kuchen

Birnen Butterkuchen 1 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke:

400 g Mehl
1 Tüte Trockenhefe
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker,
Salz

200 ml Milch,
175 g Butter
1 Ei (Größe M)
1,5 kg Birnen
6 -7 El Zitronensaft
2 El Aprikosen-Konfitüre
75 g Mandelblättchen
50 g weißer Teezucker
evtl. Zitronenmelisse

1. Mehl Hefe, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. ,Milch lauwarm erwärmen. 75 g Butter darin schmelzen. Milch-Fettgemisch und Ei zum Mehl geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt kneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

2. Anschließend nochmals mit bemehlten Händen gut durchkneten, auf eine gefettete Fettpfanne ausrollen und zugedeckt weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. Birnen halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Hälften mit Zitronensaft beträufeln. Aprikosen-Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Birnen trockentupfen, in Hefeteig drücken, mit Konfitüre bepinseln. Rest Butter in Flöckchen darauf verteilen, mit Mandelblättchen und Teezucker bestreuen.

4. Butterkuchen

im vorgeheizten Backofen (E- Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 40 Minuten backen.

Auskühlen lassen, Nach Belieben mit Zitronen-Melisse verziert servieren.

Zubereitung ca. 25 Minuten (ohne Back- und Wartezeit).

Pro Stück ca. 250 kcal., E 4 g, F 10 g, KH 34 g

Birnen Marmor Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 16 Stücke.

250 g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
250 g Butter

4 Ei

500 g Mehl
1 Pck. Backpulver

6 El Milch

2 El Kakaopulver
4 Birnen (ca.800 g)
4 El Hagelzucker
Minzeblättchen oder Zitronenmelisse zum Verzieren

Zubereitung:

1. Zucker und Vanillezucker mischen, mit Butter schaumig schlagen. Ei einzeln unterrühren, bis die Masse cremig wird. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit 4 El Milch unter den Teig rühren.

2. Eine Springform mit Rohrbodeneinsatz (o 26 cm) fetten. Hälfte des Teiges darin glatt streichen. Restliche Masse mit Kakao und übriger Milch verrühren. Dunklen Teig auf den hellen streichen.

3. Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse herausschneiden. Oberseiten mehrmals ca. 1 cm tief einschneiden. Die Hälften mit der Rundung nach oben in den Teig setzen. Etwas eindrücken. Mit 2 El Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Den Kuchen abkühlen lassen. Mit einem Messer vorsichtig vom Formrand lösen, aus der Form nehmen und auf eine Kuchenplatte setzen.

4. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und auf die Kuchenoberfläche streichen. Nach Belieben mit restlichem Hagelzucker bestreuen und mit Minzeblättchen oder Zitronenmelisse verzieren.

Zubereitung. ca. 90 Min.

pro Stück 370 kcal/1550 kJ

Elektroherd: 175°

Gasherd Stufe 2

Umluft155°

Extra

Geben Sie gemahlene Nüsse zum Kakao-Teig

Birnen Schmand Kuchen 4 Ei M

a la Sven Hannawald

Ihr braucht für den Teig:

80 g Butter,
100 g Zucker,

1 Ei,

200 g Mehl,
1 TL Backpulver,
1 Päckchen Vanillezucker

...für den ersten Belag:

1 Glas Birnen,
1 Päckchen Vanillepudding,
2 El Zucker,
1/2 l Birnensaft

...und für den zweiten Belag:

3 Ei

1 Becher saure Sahne (Schmand)

90 g Zucker

So, Ärmel hochkrempeln und los geht's wieder. Am besten gebt ihr als erstes die Birnen in ein Sieb, damit sie schon einmal abtropfen können. Fangt den Saft in einem Glas auf, der kommt später noch zum Einsatz. Stellt aus den oben angegebenen Zutaten (Butter, Zucker, Ei, Mehl, Backpulver und Vanillezucker) einen Mürbeteig her. Fettet dann eine Springform, Ø 26 cm, und legt den Boden mit dem Teig aus, am Rand muss er etwas hochgezogen werden. Auf den Kuchenboden legt ihr die abgetropften Birnenhälften. Mit Birnensaft, Vanillepudding, und Zucker stellt ihr Belag 1 her, den ihr über den Birnen verteilt.

Bei 180 °C muss dann das unvollendete Werk zunächst einmal 45 Minuten lang vorbacken.

Für Belag 2 produziert ihr aus 3 Eiweiß und Zucker Eischnee. Die Eigelb werden mit dem Schmand verrührt und dann unter den Eischnee geh-

ben. Wenn ihr die Masse auf dem vorgebackenen Kuchen verteilt habt, muss er

noch einmal für 20 Min in den Ofen.

Danach lasst ihr das Werk auf einem Kuchengitter auskühlen. Erst dann den Rand der Backform lösen.

Birnen Zupfkuchen 4 Ei M

Für ca. 16 Stücke:

400 g Mehl

450 g Zucker

2 Päckchen Vanillin-Zucker

2 Ei Kakaopulver

1 Päckchen Backpulver

Salz

4 Ei

400 g Butter

1 kg Birnen

Mark von 1 Vanilleschote

3 Ei Birnenschnaps

500 g Magerquark

1 Tüte. Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (für ½ l Milch; zum Kochen)

2 Ei Paniermehl

Frischhaltefolie

Mehl zum Ausrollen

1. Mehl, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Kakaopulver, Backpulver, Salz, 1 Ei und 200 g Butter verkneten. Den Teig in Folie gewickelt circa 1 Stunde kühl stellen.

2. Birnen in Spalten schneiden, in 100 ml kochendem Wasser mit 50 g Zucker und Vanillemark circa

5 Minuten garen. Schnaps zufügen. Rest Butter, Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Übrige Ei dazugeben. Quark und Puddingpulver einrühren.

3. 3/4 Teig auf bemehlter Fläche (38 cm Ø) ausrollen, in eine gefettete Springform legen. Boden mehrmals einstechen. Paniermehl darauf streuen, kühlen. Mit Birnen belegen, Quarkcreme darauf glatt streichen. Übrigen Teig ausrollen, zerzupfen, auf den Kuchen geben.

Im heißen Ofen (E-Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2) ca. 1 1/2 Stunden backen.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 1 1/2 Stunden
Wartezeit: ca. 30 Minuten
Nährwert: pro Stück ca.
1970 kJ/ 470 kcal;
E 9 g,
F 23 g,
KH 56 g
Avanti Nr. 37/03

Birnen- Schmandkuchen 4 Ei M

Zutaten.

Teig:

4 Ei

- 2 Tassen Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Multivitaminsaft
- 3 1/2 Tassen Mehl
- 1 Pck. Backpulver

Belag:

2 1/3-3 Dosen Birnen

2 Becher Sahne

2 Pck. Sahnesteif

2 Becher Schmand

Außerdem:

Zimt und Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Teigzutaten der Reihe nach zu einem dickflüssigen Rührteig verarbeiten, auf ein gefettetes Backblech streichen und backen.

Backzeit: ca. 20 Min. bei 175 ° im vorgeheizten. Backofen.

Abgetropfte Birnen in dünne Scheiben schneiden und den erkalteten Boden damit belegen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, Schmand vorsichtig unterheben und auf die Birnenscheiben streichen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Birnenkuchen

180 g zimmerwarme Butter oder Margarine
100 g Honig
1 Prise Salz
1 Zitrone, davon die Schale abreiben
380 g Vollkornweizenmehl
3 TI Weinstainpulver
6 El kohlensäurehaltiges Mineralwasser
650 g Birnen
50 g Butter

Butter oder Margarine mit Honig, Salz und der abgeriebenen Zitronenschale mit einem Mixer schaumig rühren. Das Weizenvollkornmehl mit dem Weinstainpulver vermischen und mit dem Mineralwasser zu der Buttermischung geben. Alles gut verrühren. Der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen.

Die Birnen waschen, halbieren und entkernen, dann in dünne Scheiben schneiden. Eine Springform einfetten und 1/3 des Teiges in die Springform füllen. Darauf die Hälfte der Birnen verteilen, dann kommt das zweite Drittel Teig, die andere Hälfte der Birnen und zum Abschluss das letzte Drittel Teig.

Die restliche Butter in Flöckchen auf den Teig geben und

bei 200° C ca. 45 Min. backen.

Birnenkuchen 2 Ei

Zutaten für den Teig.

40 g Margarine,
175 g Zucker,

2 Ei,

250 g gemahlene Haselnüsse,
250 g Birnenmus*,
abgeriebene Schale einer Zitrone,
100 g Mehl,
2 TI Backpulver,
4 Birnen,
2 El Zucker

Zubereitung

Margarine weich rühren, Zucker darunterrühren, Ei beheben, weiterrühren bis die Masse hell ist. Nüsse, Birnenmus und Zitronenschale darunterrühren.

Mehl und Backpulver sieben und unter die Masse geben., in eine vorbereitete Rosettenform oder in eine Springform von 22-24 cm Durchmesser füllen. Boden mit Backpapier auslegen.

Birnen schälen, halbieren und lamellenartig einschneiden und auf den Teig verteilen. Vor und nach dem Backen je ein Ei Zucker über die Birnen streuen.

Bei 180°C ca. 60 Minuten backen.

Die Birnenhälften nach dem Backen mit erwärmter, durch ein Siebgestrichener Aprikosenkonfitüre bestreichen.

*Geschälte in feine Schnitze geschnittene Birnen mit etwas Zitronensaft und wenig Wasser auf kleinen Feuer weichkochen, pürieren.

Birnenkuchen 3 Ei M

Zutaten für eine Springform 22 - 24 cm

Für den Teig:

150 g Mehl, 1 Prise Salz
75 g Butter
30 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
¼ TL abgeriebene Zitronenschale
1 Zitrone

1 Ei

Mehl zum ausrollen

Für den Belag:

2 Ei Quittengelee
35 g gemahlene Mandeln
1 Ei Semmelbrösel (Paniermehl)
10 g gehackte Mandeln
600 g Birnen
1 Ei Zitronensaft

2 Ei

1 dl Schlagrahm

½ dl Milch

20 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
je 1 Ei Hagelzucker und gehackte Pistazien

Zubereitung:

Teig:

Teigzutaten verkneten. 30 Minuten kalt stellen. 2/3 des Teigs auf wenig Mehl ausrollen, in der gut ausgebutterten Springform den Boden damit auslegen. Restteig zu einer langen Rolle formen. Als Rand in die Form legen und 3 - 4 cm hoch drücken. Mit einer Gabel wellenförmig eindrücken. Den Teig mit 1 Ei erwärmtem Gelee bestreichen. Gemahlene Mandeln und Bröseln auf den Teigboden verteilen und gehackte Mandeln darüberstreuen.

Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und mit Zitronensaft bestreichen. Auf der runden Außenseite mehrfach quer einschneiden. In die Form verteilen. Ei, Schlagrahm, Milch, Zucker und Vanillezucker gut verquirlen und über die Birnen gießen.

Im auf 220° vorgeheizten Backofen auf unterster Einschubleiste 30 bis 40 Minuten backen.

Den noch heißen Kuchen mit dem restliche Gelee bestreichen. Abgekühlt mit Hagelzucker und Pistazien bestreuen.

Dazu geschlagener Rahm servieren.

Birnenkuchen fein 2 Ei M

1 Rezept
FÜR DEN Teig
125 g Butter
125 g Zucker

3 Ei

200 g Mehl
2 TL. Backpulver

2 Ei Milch

FÜR DEN BELAG

500 g Feste Birnen (etwa 5)
2 Ei Birnengelee
1 TL. Weiße gemahlene Gelatine
2 Ei Birnengeist

Puderzucker zum Bestäuben

Bereiten Sie aus den Zutaten für den Teig einen glatten Rührteig und geben ihn in eine gut gefettete Springform.

Die geschälten Birnen vierteln Sie, entfernen das Kerngehäuse und schneiden die Viertel auf der runden Seite mehrfach der Länge nach ein (nicht durch). Legen Sie die Birnenviertel mit dem eingeschnittenen Rücken nach oben kranzförmig dicht nebeneinander auf den Teig und backen den Kuchen

bei 180 Grad etwa 30 bis 40 Minuten

goldgelb.

Erwärmen Sie den Birnengeist, lösen darin das Birnengelee und die Gelatine auf und bestreichen damit den noch heißen Kuchen direkt nach dem Backen. Nehmen Sie den Kuchen danach aus der Springform, lassen ihn auskühlen und bestäuben ihn mit Puderzucker.

Birnenkuchen mit Karamellhaube 3 Ei

ZUTATEN für eine Portion

- 1 kg Birnen
- 6 Ei Butter
- 1 1/2 Tassen Zucker (braun)
- 1 1/2 Tassen Mehl
- 30 g Ingwer (fein gehackt, kandiert)
- 1 1/2 Ei Zimt
- 1 TI Backpulver
- 1/2 TI Ingwerpulver
- 1/2 TI Salz
- 3 Ei (groß)
- 1/2 Tasse Öl (Sonnenblumen)
- 1 TI Vanilleextrakt
- 1 TI Orange (abgeriebene Schale)
- 2 St Birnen (fein gerieben)

Zubereitung

Die Birnen schälen, vierteln und beiseite stellen.

Die geschmolzene Butter in eine flache, ofenfeste Form füllen und mit der Hälfte des Zucker bestreuen. Die Birnenviertel in Blütenform darauf setzen.

Der Boden der Form muss gleichmäßig bedeckt sein.

Mehl, restlichen Zucker, kandierten Ingwer und Salz in einer Schüssel mit dem Schneebesen mischen. In einer großen Schüssel Ei, Öl, Vanilleextrakt und die Orangenschale mit dem Schneebesen ebenfalls gut vermischen.

Die

geriebenen Birnen in die Eiermischung rühren, dann die trockenen Zutaten dazugeben und durchmengen, bis der Teig glatt ist.

Den Teig vorsichtig über die Birnen in die Form geben.

Kuchen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad backen,

bis ein Holzstäbchen, das in die Mitte gesteckt wird, sauber herauskommt.

Das dauert etwa 40 Minuten. Kuchen in der Form etwa 20 Minuten erkalten lassen. Mit einem Messer am Rand des Kuchens entlang fahren, um ihn von der Form zu lösen, einen großen Teller auf die Form legen und stürzen.

Schmeckt am Besten wenn er warm serviert wird.

Birnenmuskuchen 1 Ei M

FÜR DEN HEFETEIG

500 g Mehl

75 g Butter

1 Ei

1/4 Liter Milch

1 Prise/n Salz

4 El Zucker

40 g Hefe

Butter zum Einfetten

400 g Getrocknete Birnenschnitze

Zucker

Gemahlener Sternanis

Zimt

1/2 Tasse/n Weißwein oder Rotwein

20 ml Zwetschgenschknaps; oder Birnenschknaps o. Trester

Beereflare gab es im Hunsrück zu allen Hochzeitsfesten, Kindtaufen und zur Kerp (Kirmes, Kirchweihe). Dieses Rezept stammt aus dem kleinen Dorf Holzbach bei Simmern, dort wird er auch heute noch gerne gebacken. Früher wurden für den Beereflare kleine runde, dicke Birnen gesammelt, die sogenannte Faatsbeer, eine in den Hunsrücker Wäldern wildwachsende Birne. Zum Trocknen wurden die Birnen geviertelt und im Backes (Brotbackofen der Gemeinde) nach dem Brotbacken, mit der im Ofen noch vorhandenen Wärme, getrocknet. Die Birnenschnitze bewahrte man bis zum Backen in Leinensäckchen auf

und hängte sie auf den Speicher. Der Beereflare wird heute auch mit anderen Birnen gebacken; je aromatischer die Birne ist, desto köstlicher schmeckt später der Kuchen.

Der Teig für den Beereflare wird nach dem Grundrezept für Hefeteig zubereitet. Den vorbereiteten Hefeteig in eine gefettete Springform geben, den Rand hochdrücken. Wer den Kuchen mit einem Riemchengitter belegen möchte, kann für den Boden 2/3 des Teiges verwenden und das andere Drittel ausrollen. Nun Streifen ausradeln, die dann zum Schluss wie ein Gitter über den Belag gelegt werden.

Für den Belag werden die Birnenschnitze über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht und in dieser Brühe gekocht. Nun werden sie immer wieder durch ein Sieb gestrichen, erst durch ein Sieb mit groben Löchern, später durch ein feineres Sieb. Man gibt reichlich Zucker dazu, bis das Birnenmus dunkelbraun wird und glänzt. Nun das Mus mit gemahlenem Sternanis und Zimt verfeinern. Je nach Wunsch rührt man Rot- oder Weißwein, Quetschschnaps (Zwetschgenschnaps), Beereschnaps (Birnenschnaps) oder Trester unter. Mit dem Birnenmus bestreicht man dick den vorbereiteten Hefeteig und kratzt mit der Gabel Gitter- oder Schlangemuster in das Mus. Jetzt den Beereflare

bei 220 Grad C backen, bis der Boden goldbraun und knusprig ist.

Der köstliche Beereflare wird mit frischer Sahne zum Kaffee serviert.

Französischer Birnenkuchen 1 Eigelb + 2 Ei M

Tarte aus - poires

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl

150 g Butter

1 Eigelb

2 Ei Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Ei kaltes Wasser

Für den Belag:

6 nicht zu reife Birnen

Für die Crème:

2 Ei

150 g Sahne

2 Ei Crème fraîche

2 Päckchen Vanillezucker

2 Ei Zucker

Zubereitung:

Zunächst einen Mürbeteig herstellen: Mehl, Butterstückchen, Zucker und Salz mit den Fingerkuppen mehrere Minuten lang sorgfältig durchmischen. Dann Eigelb und Wasser untermengen, bis eine homogene Masse entsteht. Eine Kugel formen. Auf Backpapier etwas größer ausrollen, als der Durchmesser des Obstkuchenblechs ist. Mit dem Papier aufs Blech legen. Mit der Hand in Form bringen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals leicht einstechen. Den Rand nach oben mit der Gabel andrücken. Das Blech mit dem Teig zum Ruhen eine gute halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit: Die Birnen schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Auf dem Boden fächerförmig verteilen. Die Form

in den vorgeheizten Backofen (200 ° C) stellen.

Für die Crème: Ei, Vanillezucker und Zucker zunächst schaumig rühren. Dann Crème fraîche und Sahne unterrühren. Nach zirka 15 Minuten, wenn die Birnen fast gar sind, die Crème mit einem Löffel gleichmäßig verteilen. Kuchen noch etwa 20 Minuten weiterbacken. Lauwarm schmeckt die Birnentarte am besten.

Gedeckter Birnenkuchen 3 Ei M

Zutaten für 12 Stücke:

1 kg weiche Birnen

150 g Butter

150 g Zucker

3 Ei (Gew.-Kl. M)

300 g Weizenmehl (Type 405)

50 g Blütenzarte Köllnflocken

3 TI Backpulver

1/8 l Milch

100 g Vollmilchschokolade

1 geh. Ei Kakao

1 Ei Rum

1 Msp. Zimt

1 Prise Muskat

Zubereitung:

1. Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Butter mit Zucker sowie Eiern verrühren.
2. Mehl, Blütenzarte Köllnflocken, Backpulver und Milch unterrühren. Schokolade zerbröckeln und zusammen mit den übrigen Zutaten hinzufügen.
3. 2/3 des Teiges in eine Springform füllen, Birnen darauf verteilen und den restlichen Teig darüber geben.
4. Im vorgeheizten Backofen (Ober/Unterhitze: 190°C, Gas: Stufe 3-4, Umluft: 175 °C ca. 60 Minuten backen.

Tipp:

Birnen sind, nach den Äpfeln, die bedeutendste heimische Kernobstart. Ihre Sorten unterscheiden sich in Schalenfarbe, Saftgehalt, Fruchtfleischkonsistenz und Aroma. Sie sind empfindlicher als Äpfel und haben im Vergleich zu Äpfeln einen niedrigeren Säuregehalt. Das bedeutet, dass Birnen bei gleichem Zuckergehalt süßer als Äpfel schmecken. Sie reagieren sehr stark auf Äthylengas (z. B. von reifen Tomaten) und werden dann schnell überreif. Deshalb sollten Sie Birnen nie in deren Nähe lagern!

Gute Laune Nr. 10/03

Gewürzkranz mit Birnen 6 Ei M

Zutaten (für 12 Stücke):

- 100 g brauner Zucker,
- 150 g Zucker,
- 2 P. Vanillinzucker,
- 250 g Butter,
- 2 TI Lebkuchengewürz, Zitronen und Orangenschalenaroma,
- 350 g geschälte Birnen,
- 2 EI Zitronensaft,
- 50 g getrocknete Birnen,
- 2 EI Rum,
- 200 g Weizenvollkornmehl,
- 100 g Mehl (Type 405),
- 1 P. Backpulver,
- 5 g Salz,

6 Ei,

100 ml Milch,

70 g Rum-Rosinen,

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Beide Zuckersorten mit Vanillinzucker mischen, mit der weichen Butter ungefähr 10 Minuten schaumig schlagen. Lebkuchengewürz, Zitronen und Orangenschalenaroma zugeben. Birnen in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Getrocknete Birnen ebenfalls würfeln, mit Rum marinieren. Mehle mit Backpulver mischen, abwechselnd mit den Eiern, der Milch und dem Salz unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Birnen und Rum-Rosinen unterheben. Ringform fetten, mit Mehl bestäuben. Teig einfüllen.

Bei 170 Grad etwa 60 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Neue Welt Nr. 47/03

Heides Birnenkuchen 1 Ei M

Menge: 1 Tarteform

Zubereitung

Teig

200 g Mehl

100 g Butter

1 Eigelb

50 g Zucker

1 TI Backpulver

1 Prise Salz

4 El. Kaltes Wasser

BELAG

1 groß. Dose Birnen und

1 klein. Dose Birnen

200 g Saure Sahne

2 El. Creme fraiche

50 g Zucker

2 TI Mondamin

1 El. Zimt

1 Eiweiß

Aprikosenmarmelade

Süße Sahne

Pinienkerne

Quelle

Himmel und Erd 26.08.2005

Die Zutaten miteinander verkneten und ca. 1/2 Stunde kalt stellen. Danach den Teig ausrollen, in eine Tarteform geben, mit einer Gabel mehrfach einstechen. Backpapier auf den Teig legen und mit

Hülsenfrüchten (Bohnen, Erbsen) beschweren,

ca. 20 Min. bei ca. 180 Grad blind backen.

Saure Sahne, Creme fraiche, Zucker, Mondamin, Zimt und Eiweiß gut miteinander verrühren. Die Birnen auf den Tarte legen, die Sahne - Zimt - Creme darauf verstreichen und

bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen.

Zwei El Aprikosenmarmelade mit süßer Sahne verrühren, auf den Kuchen pinseln und Pinienkerne darauf streuen. Nochmals 10 - 15 Minuten bei reduzierter Hitze backen und dann abkühlen lassen.

Lübecker Birnenkuchen 3 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

3 Ei (Größe M),

150 g Zucker

50 g Mehl

1 TI Backpulver

25 g Stärke,

60 g gehackte Walnüsse,

1 kg Birnen

3 El Zitronensaft,

1 P. Puddingpulver "Vanille" (zum Kochen)

250 g Sahne,

1 P. Sahnfestiger

225 g Himbeergelee

1 Marzipandecke (28 cm Z)

Ei trennen. Eiweiß mit 90 g Zucker steif schlagen. Eigelb einrühren. Mehl, Backpulver, Stärke und Nüsse unterheben. In mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm) füllen.

Bei 175 °C ca. 20 Min. backen.

Birnen würfeln mit Rest Zucker und Saft aufkochen. Puddingpulver mit 50 ml Wasser mischen und ins Kompott rühren. 2 Min. kochen lassen. Boden halbieren. Um 1. Boden Tortenring legen. Kompott darauf verteilen. Sahne und Sahnefestiger steif schlagen, auf Kompott geben. Mit 2. Boden belegen, mit Gelee bestreichen. Ring entfernen, Marzipandecke auf Kuchen geben. Eventuell verzieren.

Zubereitung ca. 50 Minuten (ohne Back- und Wartezeit).

Pro Stück ca. 510 kcal., E 7 g, F 19 g, KH 77 g

Saftiger Birnen Butterkuchen 1 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke

400 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

200 ml Milch

175 g Butter

1 Ei (Größe M)

1,5 kg Birnen

6-7 El Zitronensaft

2 El Aprikosen-Konfitüre

75 g Mandelblättchen

50 g weißer Teezucker oder Hagelzucker

evtl. Zitronenmelisse zum Verzieren

Zubereitung

Mehl, Hefe, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz gut mischen. Milch erwärmen. 75 g Butter darin schmelzen. Milchmischung und Ei zur Mehlmischung geben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

Teig nochmals gut durchkneten, auf einer mit Backpapier ausgelegten Fettpfanne ausrollen und ca. 30 Minuten gehen lassen.

Birnen waschen, schälen, halbieren, entkernen und mit Zitronensaft beträufeln. Aprikosen-Konfitüre durch ein feines Sieb streichen. Birnen gleichmäßig in den Hefeteig drücken. Mit Aprikosen-Konfitüre bestrei-

chen. Übrige Butter in Flöckchen darauf geben und mit Mandelblättchen und Teezucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 40 Minuten backen.

Auskühlen lassen, in Stücke schneiden Lind evtl. mit Zitronenmelisse verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden

Mini Nr. 7/03

Versunkener Birnenkuchen I 3 Ei M

Zutaten für den Teig:

150 g Butter

150 g Zucker

3 Ei

300 g Mehl

3 TI Backpulver

1/8 Liter Milch

100 g kleingeschnittene beliebige Schokolade

1 gehäuften Ei Kakao

4 gehäufte Ei Blütenzarte Haferflocken

1 Ei Rum

je eine Prise Zimt und Muskat, gemahlen

Fett für die Form

Für die Füllung:

1 Kg weiche Birnen

3 Ei Zitronensaft

Zubereitung:

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen, sofort mit Zitronensaft beträufeln. Alle Teigzutaten (am besten mit dem Handrührgerät) zu einem Rührteig verarbeiten. 2/3 vom Teig sofort in eine gefettete Springform (26cm Durchmesser) streichen. Die Birnenhälften leicht hineindrücken, den übrigen Teig darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/ Umluft 180°C/ Gas: Stufe 3) ca. eine Stunde backen.

Danach ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen.

Versunkener Birnenkuchen II 3 Ei

Zutaten:

1 kg Birnen,
Saft einer Zitrone,
125 g Butter,
100 g Zucker,
2 EI Vanillezucker,
1 EI Cognac,
abgeriebene Schale einer halben Zitrone,

3 Eigelb,

60 g Mehl,
60 g Zwiebackbrösel,
100 g gemahlene Mandeln,
1 1/2 TI Backpulver,

3 Eiweiß,

2 EI Zucker,
1/4 TI Zimt,
2 EI Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Fruchthälften mit Zitronensaft gut einreiben, damit sie sich nicht braun färben. Butter, Zucker, Cognac und Zitronenschale mit dem Handrührgerät cremig schlagen.

Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl, Zwiebackbrösel, Mandeln und Backpulver vermischen. Esslöffelweise unter den Teig rühren. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unterziehen. Den Teig in eine gebutterte und mit Paniermehl ausgestreute Form (26 cm) füllen.

Die Birnen mit der Schnittfläche nach unten hineinsetzen. Zucker und Zimt vermischen und den Kuchen damit bestreuen.

Bei 180°C 55-60 Minuten auf der unteren Schiebeleiste backen.

Noch heiß mit der warmen Marmelade bestreichen. Mit Sahnerosetten und Schokoblättern nach Belieben

Wiener Birnenkuchen 2 Ei M

200 g Mehl
1 TI Backpulver

1 Ei

100 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Fett

Knetteig herstellen, in eine gefettete Springform geben, und einen 3 cm hohen Rand andrücken.

1 Dose Birnen abtropfen lassen, auf den Teig geben.

150 g Fett

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

abgeriebene Schale 1 Zitrone

100 g Mehl verrühren

1/8 l Schlagsahne steifschlagen und unterziehen.

Masse auf die Birnen geben.

100 g Mandelblätter zum Bestreuen.

Backtemperatur 175-200 Grad, Backzeit 50-60 Minuten

Mit Alkohol

Bierewecke aus dem Schwarzwald

Menge: 1 Rezept

750 g Getrocknete Birnenschnitze

500 g Getrocknete Zwetschgen

300 g Zucker

1 1/2 Kilo Roggenmehl

20 g Hefe

1/4 Liter Wasser

1 El Zucker

1 El Salz

125 g Korinthen

125 g Sultaninen

250 g Walnuskerne (gehackt)

40 g Zitronat; in Würfelchen geschnitten

40 g Orangat; in Würfelchen geschnitten

1 1/2 Tl. Zimtpulver

1 Tl. Nelkenpulver

125 ml Kirschwasser

Am Vortag die Birnenschnitze und die Zwetschgen waschen und in 1 1/2 l Wasser über Nacht einweichen. Am nächsten Tag die Birnen und Zwetschgen mit 300 g Zucker aufkochen und in ein Sieb geben. Die

Brühe auffangen und die Früchte klein schneiden.

Das Roggenmehl in eine ausreichend große Schüssel geben und eine Vertiefung in das Mehl drücken. Darin mit der Hefe, etwas Zucker und etwas von der Brühe einen Vorteig anrühren. Wenn der Vorteig Blasen geworfen hat, mit dem Mehl und etwa 400 ml Brühe zu einem Brotteig verarbeiten, der etwa eine 3/4 Stunde geknetet werden muss. Ist der Teig zu fest, noch etwas Brühe dazugeben. Etwas Brühe zum Bestreichen übrig lassen.

Dann kommen die klein geschnittenen Birnenschnitze und Zwetschgen, die Korinthen und die Sultaninen, die gehackten Nusskerne, das würfelig geschnittene Zitronat und Orangeat, Zimt- und Nelkenpulver, Kirschwasser und Salz hinzu. Nachdem alles gut durchgearbeitet ist, so dass die Zutaten möglichst gleichmäßig im Teig verteilt sind, mit nassen Händen fünf längliche Laibe formen und auf ein mit Mehl bestäubtes Brett setzen. Über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag in dem

[auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 1 ½ Stunden backen.](#)

Bevor die Laibe in den Ofen kommen und nochmals 5 Minuten vor dem Herausnehmen werden sie mit dem Rest der Brühe bestrichen, so dass sie eine dunkle, glänzende Farbe bekommen.

Birnen - Eierlikör - Torte M

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Weizenmehl

100 g Zucker

125 g Butter oder Margarine

1 Ei Wasser

getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Füllung:

1 g. Dose halbierte Birnen, Abtropfgewicht 460 g

1 Pkt .Vanille - Puddingpulver,

1 Ei Zucker

250 ml Birnensaft

250 ml Weiswein, trocken

Für den Belag:

250 ml Schlagsahne

2 Pkt. Sahnesteif

1 Pkt. Vanillezucker

200 g Schmand

200 ml Eierlikör

1 Pkt. Vanille - Saucenpulver

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Knetteig zuerst mit dem Handrührgerät, dann auf bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, eventuell etwas kalt stellen.

Teig ausrollen und in einer gefetteten Springform zu Rand und Boden auslegen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Backpapier auf den Teig legen und die Hülsenfrüchte etwa 2 cm hoch einfüllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Im vorgeheizten Ofen bei Ober - /Unterhitze 200° C, Umluft 180° C und Gas Stufe 3 - 4 etwa 15 - 25 Minuten backen.

Das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen und den Boden noch weitere 5 - 10 Minuten backen.

Erkalten lassen und einen Tortenring um den Boden stellen.

Für die Füllung die Birnen abtropfen lassen, 250 ml vom aufgefangenen Saft aufheben.

Die Birnen fein würfeln.

Aus Puddingpulver, Zucker und den Säften einen Pudding kochen.

Die Birnenwürfel unterheben und die Masse auf den Boden geben. Klarsichtfolie direkt auf die Füllung legen und die Torte etwa 2 - 3 Std kalt stellen, bis der Pudding erkaltet ist.

Folie entfernen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, auf die Birnenmasse geben und glatt streichen. Eierlikör mit Schmand und Saucenpulver verrühren und auf der Sahne verteilen.

So lange kalt stellen, bis die Eierlikörmasse fest geworden ist. Tortenring entfernen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Quelle :
Chefkoch

Birnen - Wein - Torte 4 Ei M

Für den Mürbeteig

220 g Mehl

1 TI Backpulver

100 g Butter

80 g Zucker

1 Pack. Vanillezucker

1 Ei

Für den Belag

1 Dose Birnen (Williams)

1 Pack. Puddingpulver, Vanille oder Sahne

400 ml Birnensaft, Wein oder Sekt

2 El. Zucker

Guss

1 Becher Sauerrahm

3 Ei

70 g Zucker

Mürbeteig herstellen, kalt stellen.

Springform mit Teig auslegen, Rand hochziehen, mit Gabel mehrmals einstechen, mit den Birnen belegen.

Pudding mit Birnensaft kochen, heiß über die Birnen verteilen.

Ca. 30 - 35 Min. backen.

Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen, Eigelb und Sauerrahm sahnig schlagen. Vorsichtig zusammenrühren. Masse auf dem Kuchen verteilen.

Nochmals 15 - 20 Min. backen.

Quelle

Chefkoch

Birnen Nougat Kuchen 5 Ei

200 g Nougatmasse

600 g Birnen

2 El Zitronensaft

250 g Butter

150 g Zucker

! P. Vanillezucker, Salz

5 Ei

250 g Mehl

2 Tl Backpulver

200 g gem. Haselnüsse

3 El Whiskey-Likör (auch Milch, wer keinen Alkohol möchte)

50 g Haselnussblättchen (oder gehackte Nüsse)

Kastenform 30cm

100 g Nougat sehr fein würfeln und auf einem Teller 30 min einfrieren. Birnen schälen, vierteln und entkernen. 250 g Fruchtfleisch ca. 1 cm groß würfeln, übrige Viertel längs in jeweils 3 Spalten schneiden. Würfel und Spalten getrennt mit je 1 El Zitronensaft mischen. Aus weichem Fett, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Eiern (nach und nach), Mehl, Backpulver, gemahlene Nüssen und Whiskey-Likör einen Rührteig herstellen. Nougat- und Birnenwürfel unterziehen. Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form streichen, mit den Birnenspalten belegen (Ann.: eher hineinstecken) und

im heißen Ofen bei 180° auf der 2. Schiene von unten 80-90 min. backen (Heißluft 160°).

Kuchen auf einem Gitter in der Form abkühlen lassen. Nussplättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen. 100 g Nougat in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Kuchen aus der Form lösen. Etwas Nougat mit einer kleinen Tüte über die Birnenspalten sprengen und die Seiten mit dem übrigen Nougat bestreuen, mit den Nussplättchen bestreuen.

Birnen Rumkugel Torte 3 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

125 g Butter/Margarine

125 g + 100 g Zucker

2 Päckchen Vanillin-Zucker

3 Ei (Gr. M)

200 g Mehl

2 TL Backpulver

3-4 El Milch

100 g Schokoladenstreusel

5 saftig-süße Birnen (ca. 1 kg)

Saft einer Zitrone

5-6 El Rum

je 150 g Vollmilch- und Halbbitter-Kuvertüre

400 g Schlagsahne

ca. 10 kleine Rumkugeln

Birnenspalten und Minze zum Verzieren

Zubereitung

1. Fett, 125 g Zucker und 1 Vanillin-Zucker cremig rühren. Ei nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Milch unterrühren. Streusel unterheben.
2. Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Ø) füllen.

im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 30-35 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

3. Birnen schälen, halbieren und entkernen. 1 l Wasser, Zitronensaft und 100 g Zucker aufkochen. Birnen darin 10-12 Minuten dünsten, Herausheben, abtropfen und auskühlen lassen,

4. Um den Kuchenboden einen Tortenring legen. Boden mit 2-3 Ei Rum beträufeln. Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. 2 Ei Rum unterrühren. Etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, dabei 1 Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Geschmolzene Kuvertüre im dünnen Strahl langsam in die geschlagene Sahne laufen lassen, dabei vorsichtig unterheben.

5. Etwas Schokosahne dünn auf den Boden streichen. Birnen mit der Wölbung nach oben darauf setzen. Rest Schokosahne wellenförmig darauf streichen. Ca. 5 Stunden kühl stellen. Rumkugeln halbieren. Torte mit Rumkugeln, Birnen und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Wartezeit ca. 5 Std.

Pro Stück ca.

560 kcal/2350 kJ.

Eiweiß 7 g,

Fett 33 g,

Kohlenhydrate 57 g

Bella Nr. 36/03

Birnen Sahne Torte 3 Ei M

Zubereitung

Boden:

3 Ei

90 g feiner Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

90 g Mehl mit Weizenkeimen (z.B. Aurora Urkraft des Keimes)

40 g zerlassene Margarine

100 g zerlassene Halbbitter - Kuvertüre

Margarine und Mehl für die Form

Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine

150 ml Weißwein

1 Beutel Orange - Back

75 g Zucker

6 reife Birnen

250 g Birnen - Fruchtjoghurt

200 g Sahne

2 cl Williamsgeist

Garnitur:

50 g Halbbitter - Kuvertüre

100 g Raspelschokolade Zartbitter

Zubereitung

Ei, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgerätes ca 5 Min auf höchster Stufe schaumig rühren. Mehl, zerlassene Margarine und geschmolzener Kuvertüre mit einem Holzlöffel oder Spatel unterheben. Teig in eine am Boden gefettete und mit Mehl bestäubte Springform (26 cm) füllen. Kuchen

im vorgeh Backofen bei 175 Grad / Umluft 160 Grad ca 30 Min backen.

Kurz in der Form ruhen lassen, auf ein Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Den kalten Kuchen quer in zwei Böden teilen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wein, Orange - back und Zucker zusammen aufkochen und bei kleiner Hitze 5 Min köcheln lassen. Birnen schälen, halbieren, Stiel - und Blütenansätze sowie Kerngehäuse entfernen. Birnen im Weingemisch 5 Min mitköcheln lassen. Auf einem Sieb

abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.

Die abgetropfte Gelatine im heißen Saft auflösen. Abkühlen lassen und Joghurt unterheben. Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Williamsgeist unter die gelierende Masse ziehen.

Springformrand um den unteren Boden stellen. Von den Birnen drei Hälften

beiseite stellen. Die restl. Hälfte auf dem Boden verteilen und mit etwa der Hälfte von der Creme überziehen, den Deckel aufsetzen und etwas andrücken. Die Torte im Kühlschrank 1 Stunde fest werden lassen.

Beiseite gelegte Birnen in schöne Spalten schneiden. Kuvertüre schmelzen und die Birnenspalten damit streifig überziehen.

Tortenrand lösen. Torte rundum mit Creme bestreichen, auf der Tortenoberfläche dekorativ etwas Creme verteilen. Falls die Creme zu fest geworden ist, im Wasserbad unter ständigem Rühren leicht erwärmen.

Tortenrand üppig mit Raspelschokolade verzieren. Mit den Birnenspalten verzieren. Nach Wunsch mit gehackten Pistazien dekorieren.

Birnen Sektkuchen 4 Ei M

Zutaten

Mürbeteig:

200 g Mehl

100 g Butter

60 g Zucker

1 Messerspitze Backpulver

1 Ei

Belag:

1 Dose Birnen

¼ L Sekt

¼ L Birnensaft

1 Ei Zucker

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Guss:

3 Ei

100 g Zucker

1 Becher Sauerrahm

Zubereitung

Mürbeteig herstellen und eine halbe Stunde kühlen. Dann den Boden einer Springform damit auslegen.

Birnen abtropfen lassen und gleichmäßig auf dem Mürbeteig verteilen.

Sekt und Birnensaft mit Zucker zum Kochen bringen und das in 5 Ei Saft aufgelöste Vanillepuddingpulver dazugeben. Aufpuffen lassen und die Masse über die Birnen geben.

Kuchen bei 200° C (vorgeheizt) ca. 25 Minuten backen.

Inzwischen 3 Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Sauerrahm dazugeben und den aus 3 Eiweiß steifgeschlagenen Eischnee unterheben.

Den Guss auf der Birnen-Sektmasse verteilen und weitere 20 Minuten backen. In der Form erkalten lassen.

Birnencremetorte 3 Ei M

3 Ei

100 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

40 g Mehl
30 g Stärke
30 g Kakao

Für die Füllung:

6 Blatt Gelatine
1 Dose Birnenhälften(850ml)

500 g Creme fraiche
70 g Zucker
20 ml Birnenschnaps
3 El Kakao

200 ml Sahne
50 ml Birnensaft
Außerdem für die Verzierung

300 ml Sahne
1Pck. Sahnesteif
1 El Zucker

3 El Vollmilchschokospäne

Zubereitung:

Biskuit

Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen.

Ei trennen. Eigelbe, Zucker, Vanillinzucker cremig rühren. Eiweiß steif schlagen. Mehl, Stärke, Kakao mischen, mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und 25 - 30 Min. backen.

Füllung:

Gelatine einweichen. Birnen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Creme fraiche, 50 ml Birnensaft, Zucker, Birnenschnaps, Kakao verrühren. Gelatine auflösen, in dünnem Strahl unter die Creme rühren und ca 30 Min. kühlen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben.

Fertigstellung:

1. Aus einigen Birnenhälften mit einem Kugelausstecher ca 16 kleine Kugeln für die Dekoration ausstechen. Den Rest dieser Fruchthälften würfeln und mit den übrigen Birnenhälften auf dem Biskuitboden verteilen.
2. Die Creme auf den Früchten glatt streichen. Torte ca. 3 ST. in den Kühlschrank stellen.
3. Sahne mit Sahnesteif, Zucker steif schlagen. Einen Teil davon auf die Torte streichen, mit dem Rest 16 Tupfen auf die Torte aufspritzen. Auf je-

den Tupfer 1 Birnenkugel setzen. Die Tortenmitte mit den Schokospänen bestreuen.

Birnenkuchen fein 3 Ei M

Zutaten

FUER DEN Teig 125 g Butter
125 g Zucker

3 Ei

200 g Mehl
2 TI Backpulver

2 EI Milch

FUER DEN BELAG

500 g Feste Birnen (etwa 5)
2 EI Birnengelee
1 TI Weiße gemahlene Gelatine
2 EI Birnengeist
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Bereiten Sie aus den Zutaten für den Teig einen glatten Rührteig und geben ihn in eine gut gefettete Springform. Die geschälten Birnen vierteln Sie, entfernen das Kerngehäuse und schneiden die Viertel auf der runden Seite mehrfach der Länge nach ein (nicht durch). Legen Sie die Birnenviertel mit dem eingeschnittenen Rücken nach oben kranzförmig dicht nebeneinander auf den Teig und backen den Kuchen

bei 180 Grad etwa 30 bis 40 Minuten goldgelb.

Erwärmen Sie den Birnengeist, lösen darin das Birnengelee und die Gelatine auf und bestreichen damit den noch heißen Kuchen direkt nach dem Backen. Nehmen Sie den Kuchen danach aus der Springform, lassen ihn auskühlen und bestäuben ihn mit Puderzucker.

Quelle :
Küche & Genuss

Birnenkuchen mit Baiserhaube 1 Ei + 3 Eiweiß M

Zutaten:

Für den Teig:

150 g Mehl

1 flacher TL Backpulver

65 g Zucker

1 Zitrone, unbehandelt, die Schale

1 Ei

65 g Butter

Für die Füllung:

200 g gestiftete Mandeln

1 TL Zimt

200 g stichfeste saure Sahne

1 EL Zucker

1 EL Mehl

2 Dosen Birnen (oder frische)

2 EL Birnengeist

3 Eiweiß

150 g Zucker

Zubereitung:

Für den Teig: Alle Zutaten miteinander verkneten. Backpapier auf den Boden einer Springform (26 cm) legen und mit dem Rand einklemmen. Teig glatt auf den Boden drücken.

Im vorgeheizten Backofen (175 ° C) ca 20 Minuten backen

Für die Füllung: Saure Sahne mit Mandeln, Zucker, Zimt und Mehl verrühren und auf den Boden streichen. Abgetropfte Birnenhälften darauf legen und mit Birnengeist beträufeln. Eiweiß mit dem Zucker (nach und nach einrieseln lassen) steif schlagen und auf den Birnen verteilen.

Backofen: 150 °C 10 - 15 Min backen

bis das Baiser leicht(!) gebräunt ist.

Natürlich kann man auch frische Birnen nehmen. Birnen schälen und 10 - 15 Min in Zuckerwasser mit einem Schuss Zitrone weich dünsten.

Quelle:

Chefkoch

Birnenkuchen mit Rahmguss II 2 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten

Für den Teig

90 g Magerquark

30 g Zucker

1 Pk Vanillezucker

½ Zitrone; Saft und Schale

1 Eigelb

3 El Milch

3 El Öl

1 Prise Salz

175 g Mehl

1/2 Pk Backpulver

Für den Belag

1/2 kg Kleine Birnen

Nach belieben

10 ml Birnengeist

25 g Haselnüsse; gemahlen

Für DEN GUSS

200 g Schmand

125 g Zucker

2 Ei

1 El Butter

Zubereitung

Quark mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale, Eigelb, Milch, Öl und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, unterrühren und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Für den Belag Birnen vierteln, schälen und Kerngehäuse entfernen.

Birnen viertel mehrmals quer einschneiden, nach Belieben mit Birnengeist beträufeln.

Den Teig gleichmäßig ausrollen, den Boden einer Springform damit auslegen, einen kleinen Rand formen. Mit Haselnüssen bestreuen, mit den Birnen vierteln (Schnittfläche nach unten) belegen. Für den Guss den Schmand mit 75 g Zucker und den Eiern verrühren, über die Birnen gießen. Kuchen zunächst

im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10 Minuten backen, dann etwa 3 Minuten bei 175 Grad.

Den Ofen auf 250 Grad hochstellen,

die Birnen mit Butter bestreichen und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Weitere 5 Minuten backen, bis der Zucker karamellisiert.

Birnenkuchen mit Vanillecreme 1 Eigelb M

Zutaten

Für den Boden:

400 g TK - Blätterteig

Für die Creme:

400 ml Milch

3 El Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Vanillepudding - Pulver

4 El Creme fraiche

2 El Rum

Für den Belag:

4 Birnen

1 Eigelb

1 El Kondensmilch

3 El Aprikosenkonfitüre

1 El Zitronensaft

Zubereitung

1.)

Die tiefgefrorenen Blätterteigplatten nebeneinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte ausbreiten und nach der Packungsanleitung auftauen lassen.

2.)

Aus Milch, Zucker, Vanillezucker und Vanillepudding - Pulver ebenfalls nach Anleitung einen sehr festen Pudding kochen. Mit einem Stück Folie bedecken, damit sich keine Haut bildet, und abkühlen lassen.

Anschließend den Pudding kräftig aufschlagen, dabei die Creme fraiche sowie den rum zufügen und unterrühren.

3.)

4 Teigplatten aufeinander legen und auf einer dünn bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Dann eine mit Backpapier ausgelegte Obstkuchenform (26 cm) damit auskleiden. Den Rand andrücken und die Puddingcreme auf dem Blätterteigboden verstreichen.

Birnen schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Mit der Wölbung nach oben gleichmäßig auf die Puddingcreme legen. Evtl. einige Birnenspalten in die Mitte um 1 Birnenhälfte anordnen.

5.)

Ofen auf 220° C (Umluft 200° C) vorheizen.

aus dem übrigen Blätterteig längliche Dreiecke ausschneiden. Jeweils zwischen 2 Birnenhälften 1 Dreieck legen, wobei die Spitze zur Mitte zeigt.

Das Eigelb mit der Kondensmilch verrühren und den Blätterteig damit bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Einschubleiste ca. 25 Minuten backen.

6.)

Die Aprikosenkonfitüre mit Zitronensaft aufkochen, durch ein Sieb streichen und die noch heißen Birnen damit bestreichen.

Den Kuchen abkühlen lassen und vor dem Servieren evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Birnenmusskuchen 1 Ei M

Für den Hefeteig

500 g Mehl

75 g Butter

1 Ei

1/4 l Milch

1 Prise Salz

4 El Zucker

40 g Hefe

Butter zum Einfetten

Für den Belag

400 g Getrocknete Birnenschnitze

Zucker

Gemahlener Sternanis

Zimt

1/2 c Weißwein oder Rotwein

20 ml Zwetschgensch snaps; oder Birnensch snaps o. Trester

Zubereitung

Beerenflure gab es im Hunsrück zu allen Hochzeitsfesten, Kindtaufen und zur Kerp (Kirmes, Kirchweihe). Dieses Rezept stammt aus dem kleinen Dorf Holzbach bei Simmern, dort wird er auch heute noch gerne gebacken. Früher wurden für den Beereflure kleine runde, dicke Birnen gesammelt, die sogenannte Faatsbeer, eine in den Hunsrücker Wäldern wildwachsende Birne. Zum Trocknen wurden die Birnen geviertelt und im Backes (Brotbackofen der Gemeinde) nach dem Brotbacken, mit der im Ofen noch vorhandenen Wärme, getrocknet. Die Birnenschnitze bewahrte man bis zum Backen in Leinensäckchen auf und hängte sie auf den Speicher. Der Beereflure wird heute auch mit anderen Birnen gebacken; je aromatischer die Birne ist, desto köstlicher schmeckt später der Kuchen.

Der Teig für den Beereflure wird nach dem Grundrezept für Hefeteig

zubereitet. Den vorbereiteten Hefeteig in eine gefettete Springform geben, den Rand hochdrücken. Wer den Kuchen mit einem Riemchengitter belegen möchte, kann für den Boden 2/3 des Teiges verwenden und das andere Drittel ausrollen. Nun Streifen ausradeln, die dann zum Schluss wie ein Gitter über den Belag gelegt werden. Für den Belag werden die Birnenschnitze über nacht in kaltem Wasser eingeweicht und in dieser Brühe gekocht. Nun werden sie immer wieder durch ein Sieb gestrichen, erst durch ein Sieb mit groben Löchern, später durch ein feineres Sieb. Man gibt reichlich Zucker dazu, bis das Birnenmus dunkelbraun wird und glänzt. Nun das Mus mit gemahlenem Sternanis und Zimt verfeinern. Je nach Wunsch rührt man Rot- oder Weißwein, Quetschschnaps (Zwetschgenschnaps), Beereschnaps (Birnen Schnaps) oder Trester unter. Mit dem Birnenmus bestreicht man dick den vorbereiteten Hefeteig und kratzt mit der Gabel Gitter- oder Schlangemuster in das Mus. Jetzt den Beereflare

bei 220 Grad C backen,

bis der Boden goldbraun und knusprig ist. Der köstliche Beereflare wird mit frischer Sahne zum Kaffee serviert.

Quelle:

Was die Großmutter noch wusste

Birnentorte M

Zutaten

Belag

1/2 l Wasser,

50 g Mandeln,

5 El Himbeergelee,

3 El Wasser,

2 El Kirschwasser,

250 g Rahmquark,

100 ml Rahm,

1 El Zucker,

1 kg reife Birnen (geschält, in Hälften geschnitten),

1 El Zitronensaft,

Mandelsplitter

Zubereitung

Sie können entweder einen »Schwäbischen Hefeteig« oder einen Geriebenen Hefeteig« verwenden, siehe Rezept

1/2 l Wasser aufkochen, die Mandeln hineingeben. Fünf Minuten stehen lassen. Die Mandeln schälen, in Späne schneiden. In einer Bratpfanne ohne Fett leicht rösten. Himbeergelee, 3 El Wasser, Kirschwasser

miteinander vermengen und fünf Minuten köcheln. Rahmquark, Rahm und Zucker miteinander vermengen und auf den gebackenen und ausgekühlten Kuchenboden streichen. Die Birnenhälften darauf legen, mit Zitronensaft beträufeln. Das Himbeergelee auf den Belag streichen und mit Mandelsplittern bestreuen.

Birnentorte mit Eierlikör 1 Ei M

Man nehme:

150 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 g Butter oder Margarine

1 Ei

2 Dosen Birnen (Abtropfgewicht 480 und 230 g)

1/4 Liter Weißwein

1/4 Liter Birnensaft
2 - 3 El Zucker
1 Päckchen Vanille - Puddingpulver

500 g Schlagsahne

1 Packung Sahnesteif

Eierlikör

Zubereitung

Aus den obersten Zutaten einen Knetteig herstellen
Teig in eine gefettete Springform geben und

bei 180 - 200 Grad ca. 18 - 22 Min. backen

Birnen abtropfen lassen (den Saft auffangen)

in Spalten schneiden

Wein, Saft und Zucker aufkochen,
angerührtes Puddingpulver dazugeben
rühren, nochmals aufkochen.

Tortenboden mit einem Ring versehen,
mit Birnen belegen. Puddingmasse noch heiß über die Birnen gießen,
verstreichen und abkühlen lassen!

Sahne steif schlagen. 3/4 der Menge auf den Obstboden verstreichen, mit
der restlichen Sahne einen Rand spritzen.

Den Eierlikör ca. 1/2 cm dick vorsichtig von der Mitte aus verteilen.

Torte 1 - 2 Stunden kalt stellen,

Birnentorte mit Schokostreusel und Eierlikör 1 Ei M

Zutaten:

Teig: 270 g Mehl
130 g. Zucker
130 g Butter,
2 Tl. Backpulver,

1 Ei

Füllung:

750 ml Kellergeister
2 Pk. Schokoladenpudding
200 g. Zucker
1 P. Vanillinzucker
2 Dosen Birnen

Belag:

1 Becher Sahne

100 g. Zucker
1 halbe Tüte Gelatine (Pulver)
Schokostreusel

Zubereitung:

Teig

Zutaten verkneten und in einer gefetteten Springform füllen; Rand hochziehen.

Für die Füllung:

Kellergeister aufkochen, Zucker, Van. - Zucker, Puddingpulver zugeben, verrühren.

Birnen abtropfen, klein schneiden auf dem Teig verteilen, abgekühlte Füllung auf den Teil geben.

Bei 180 Grad 45 Min. backen.

Belag:

Sahne steif schlagen, Gelatine nach

Anleitung zubereiten und unterrühren, dann auf gut abgekühlten Kuchen streichen, kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren die Schokostreusel und den Eierlikör darüber gießen.

Birnentorte mit schwäbischen Hefeteig oder Mürbeteig M

Zutaten

1 Rezept schwäbischen. Hefeteig oder süßer Mürbeteig

BELAG FÜR EIN BLECH

1/2 l Wasser

50 g Mandeln

50 ml Himbeergelee

3 ml Wasser

2 ml Kirschwasser

250 g Rahmquark

100 ml Sahne

1 ml Zucker

1 kg Reife Birnen; geschält
in Hälften geschnitten

1 ml Zitronensaft

Mandelsplitter

Zubereitung

Wasser aufkochen, die Mandeln hinein geben. Fünf Minuten stehen lassen, dann die Mandeln schälen, in Späne schneiden. In einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Himbeergelee, Wasser und Kirschwasser miteinander vermengen und fünf Minuten köcheln.

Rahmquark, Rahm und Zucker miteinander vermischen, auf den gebackenen und ausgekühlten Kuchenboden streichen.

Die Birnenhälften darauf legen, mit Zitronensaft beträufeln. Das Himbeergelee auf den Belag streichen und mit Mandelsplittern bestreuen.

Quelle :

Was die Großmutter noch wusste

Cognac Karamell Kuchen 3 Ei M

Zutaten für eine Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett

Backpapier

All - in - Teig:

50 g Birnen aus der Dose (siehe Belag)

125 g Weizenmehl

25 g Speisestärke

2 TL Backpulver

1 ml ungezuckerten Kakao

75 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

20 g weiche Joghurtbutter

3 Ei (Größe M)

2 Ei Cognac

Belag:

1 Dose Birnenhälften (Abtropfgewicht 470 g)

3 Blatt weiße Gelatine

450 ml fettarme Milch (1,5 % Fett)

2 Päckchen Paradiescreme Pudding Sahne - Karamell - Geschmack

3 TI Cognac

Außerdem:

2 Ei Karamellsoße

Backofen vorheizen, den Boden der Springform (Ø 26 cm) einfetten und mit Backpapier belegen. Birnen gut abtropfen lassen und 50 g davon für den All - in - Teig pürieren.

Zubereitung

All - in - Teig:

Mehl mit Stärke, Backpulver und Kakao mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf dem Springformboden glatt streichen. Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Ober - /Unterhitze: etwa 180° C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2 - 3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Minuten

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen, Backpapier abziehen und Gebäck erkalten lassen.

Boden auf eine Tortenplatte legen und den gesäuberten Springformrand oder einen Tortenring darum stellen.

Für den Belag:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Birnenhälften jeweils in 4 Spalten schneiden und den Boden damit belegen, dabei am Rand 2 - 3 cm frei lassen. Die Milch in eine Rührschüssel geben, beide Päckchen Paradiescreme hinzufügen und nach Packungsanleitung aufschlagen. Zum Schluss Cognac unterrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Etwa 2 Ei der Creme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Creme verrühren. Die Creme in der Form

gleichmäßig mit einem Teigschaber verstreichen. Mit Hilfe eines Teelöffels kleine Vertiefungen in die Creme drücken.
Den Kuchen mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Dann den Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Den Kuchen mit der Karamellsoße besprenkeln und servieren.

TIPP:

Der Cognac im Teig und im Belag kann jeweils durch die gleiche Menge fettarme Milch ersetzt werden.

Nährwerte pro Portion: 167 kcal / 703 kJ

Eiweiß: 4 g Fett: 4 g Kohlenhydrate: 28 g

Edle Birnen Rumkugel Torte 3 Ei M

125 g Butter
225 g Zucker
1 Prise Salz
2 Tüte. Vanillin-Zucker
3 Ei (Gr. M)
einige Tropfen Backöl Rum-Aroma
200 g Mehl
2 TI Backpulver

3 Ei Schlagsahne + 400 g Schlagsahne

100 g Schokoladenraspel "Vollmilch"

5 Birnen
75 ml Zitronensaft

je 150 g Vollmilch-Kuvertüre und Halbbitter-Kuvertüre

2 Ei Birnen Brand

Rumkugeln, Birnen und Minze zum Verzieren

1. Butter, 125 g Zucker, Salz und 1 Päckchen Vanillin-Zucker schaumig rühren, Ei und Backöl unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. 3 Ei Sahne zufügen und unterrühren. Schokoladenraspel unterrühren.

2. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 30-35 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

3. Birnen schälen, halbieren, entkernen und mit Zitronensaft beträufeln. 1 1/2 l Wasser und 100 g Zucker in einem weiten Topf aufkochen, Birnen mit Zitronensaft darin 12-15 Minuten bissfest kochen. Birnen abtropfen und abkühlen lassen.

4. Kuvertüren grob hacken und schmelzen. Etwas abkühlen lassen. 400 g Sahne und 1 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen.

5. Formrand um den Boden legen. Boden mit Birnen-Brand beträufeln. 3 Ei der geschlagenen Sahne in die Kuvertüre rühren und restliche Sahne unterrühren. 2 Ei der Schokoladensahne dünn auf den Boden streichen. Birnen darauf verteilen, mit restlicher Schokosahne einstreichen. Ca. 5 Stunden kühl stellen.

6. Torte mit Rumkugeln, Birnenspalten und Minze verziert servieren.

Ergibt ca. 12 Stücke

Zubereitung: ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 560

Fett/Stück: ca. 33 g

Avanti Nr. 8/04

Kokos Bienenstichtorte mit Birnen M

Zutaten für den Teig:

200 g Weizenmehl

1 Ei Trockenhefe

50 g brauner Rohrzucker

8 Ei Milch

1 Prise Salz

50 g Butter

Für den Belag:

150 g Frisches Kokosnussfleisch

50 g Butter

75 g Brauner Rohrzucker

Für die Füllung:

750 g kleine, reife Birnen

1/2 l trockener Weißwein

1 Zitrone

250 g Sahne - Schichtkäse

250 g Sahnequark

3 Ei brauner Rohrzucker

250 g Schlagsahne

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit einem Teelöffel Rohrzucker und 3 Ei lauwarmen Milch verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Restliche Zutaten unterkneten und den Teig zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen. Teig mit den Händen noch einmal kräftig durchkneten. Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig rund ausrollen und in die vorbereitete Springform legen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen. Für den Belag Kokosnuss grob raspeln und mit Butter und Rohrzucker in einer Pfanne erhitzen. Die Mischung abkühlen lassen und auf den Hefeteig geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Umluft 170 Grad; Gas Stufe 3) etwa 15 Minuten backen.

Herausnehmen und erkalten lassen. Für die Füllung die Birnen schälen, halbieren und entkernen.

Birnenhälften mit Wein bedeckt etwa fünf Minuten dünsten, bis sie weich sind. Birnen abtropfen und erkalten lassen.

Schichtkäse, Sahnequark und Rohrzucker verrühren.

Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Creme mit Rohrzucker abschmecken. Den Hefeteig einmal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen mit Alufolie umwickelten Springformrand oder einen Tortenring legen. Etwas Käsecreme auf den unteren Boden streichen. Abgetropfte Birnenhälften darauf legen und die restliche Creme darauf streichen. Oberen Boden darauf legen und etwa eine Stunde kalt stellen.

Nährwerte pro Stück:

ca. 295 kcal, 18 g F

Mascarpone Torte Birne Helene 2 Ei M

Zutaten für 12 Stücke:

1 Päckchen Puddingpulver "Sahne" (für 1/2 Milch; zum Kochen),

400 ml Milch

60 g + 40 g + 30 g Zucker

2 Ei (G. M)

1 Päckchen Vanillin - Zucker

25 g Mehl,

25 g Speisestärke

1 TI Kakao,

1/2 TI Backpulver

1 kg Birnen,

Saft von 1/2 Zitrone

1 - 2 EI Birnengeist

500 g Mascarpone (ita. Doppelrahm - Frischkäse)

75 g Halbbitter - Kuvertüre evt. Schoko - Dekor,

Babybirnen aus dem Glas und Melisse zum Verzieren

Backpapier, Gefrierbeutel

Zubereitung:

1. Puddingpulver, 4 EI Milch und 60 g Zucker verrühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren, nochmals aufkochen. Auskühlen lassen.

2. Ei trennen. Eiweiß und 2 EI kaltes Wasser steif schlagen. Dabei 40 g Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterschlagen. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen. Auf die Eimasse sieben und unterziehen.

3. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm 8) füllen. Im heißen Backofen

(E-Herd: 200° C/ Umluft: 175° C / Gas: Stufe 3) 12 - 15 Minuten backen.

4. Birnen schälen, vierteln und entkernen. 1/2 l Wasser, Zitronensaft und 30 g Zucker aufkochen. Birnen darin ca. 10 Minuten dünsten. Birnen abtropfen und auskühlen lassen.

5. Boden aus der Form lösen, Papier abziehen. Auskühlen lassen. Formrand um den Boden legen.

Mit Birnengeist beträufeln und mit Birnen belegen.

6. Pudding aufschlagen und Mascarpone unterrühren. Auf die Birnen streichen.

Kuchen ca. 2 Stunden kalt stellen.

7. Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden. Kuchen mit Schokostreifen und evtl. mit Schoko - Dekor, Baby - Birnen und Melisse verzieren.

Zubereitungszeit: 1 Std. (Wartezeit 3 Std.)

Nougattorte mit Birnen 3 Ei M

Biskuitteig:

3 Ei

Salz
90 g Zucker
75 g Mehl
Füllung:
3 reife Birnen
Saft 1/2 Zitrone
3 Ei Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
evtl. 4 Ei Williamsbirnen-Geist
200 g Haselnuss Nougat

500 g Schlagsahne

Zubereitung

Für den Biskuitteig:

- 1) Die Ei trennen. Das Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen.
- 2) Eigelb unter den Eischnee rühren. Mehl sieben und unter die Eimasse heben.
- 3) Die Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4

etwa 20 Minuten backen. In der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.

- 4) Den Biskuitboden aus der Form lösen und einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung:

- 1) Die Birnen schälen, vierteln und entkernen. 300 ml Wasser, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Birnen zugeben und 3 Minuten kochen lassen. Den Topf beiseite ziehen, eventuell den Birnengeist zugeben und die Birnen im Sud abkühlen lassen.
- 2) Den grob zerkleinerten Nougat auf dem heißen Wasserbad schmelzen.
- 3) 300 g Sahne steif schlagen und sofort unter den Nougat heben.
- 4) Einen Biskuitboden auf eine Platte legen und mit einem Tortenring umspannen. Den Boden mit 5 El Birnensud beträufeln und mit den Birnenhälften belegen. Die Nougatcreme darauf gießen. Den zweiten Boden darauf legen und mit 5 El Birnensud beträufeln.
- 5) Restliche Schlagsahne mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen und mit 2 - 3 El Birnensud süßen. Die Torte mit der Sahne bestreichen und zugedeckt mindestens 6 Stunden kalt stellen

Nährwerte pro Portion ca. 320 Kcal, 20 g Fett Zutaten für 12 Stück

Quelle

www.brigitte.de

Ribbecks Birnentraum 6 Ei M

Zutaten

125 g Zucker

6 Ei getrennt

Schale einer ½ Zitrone;

50 g Geschmolzene Schokolade

1 Prise Salz

1 Prise Backpulver

6 El. Zucker

150 g Mehl

Füllung

2 Eigelb

100 g Zucker

1 TI Vanillezucker

1/2 Zitrone (Saft und Schale)

300 g Sahnequark

2 El. Rum

4 Blatt Gelatine

2 Schlagsahne

2 Eiweiß, 1 D.

Birnen

Zubereitung

Zucker, Eigelbe und abgeriebene Zitronenschale zusammenrühren, bis die Masse hell ist.

Teigmasse in zwei Hälften teilen. Die geschmolzene Schokolade unter die eine Teighälfte rühren. Eiweiß, Salz und Backpulver zusammen steif schlagen, dann Zucker unter den Eischnee rühren.

Je die Hälfte des Mehls und des Eischnees auf die beiden Hälften der Teigmasse geben und unterrühren. Zuerst die dunkle Masse in die Form füllen, zwei Lagen Backpapier drauflegen und die helle Masse draufgeben

. Bei 180° ca. 40 Min. backen.

Eigelbe, Zucker und Vanillezucker rühren, bis die Masse hell ist.

Saft und Schale einer halben Zitrone, Rahmquark und Rum unter die Masse rühren. Gelatine auflösen und unter Rühren zur Quarkmasse

geben.

Schlagsahne steifschlagen und steifgeschlagenes Eiweiß sorgfältig mit der Masse vermischen. Die abgetropften Birnen auf den dunklen Boden verteilen. Die Quarkmasse draufgeben, mit dem hellen Boden bedecken und kaltstellen.

Sahnetorte Birne Helene 1 Ei + 60 g. Eigelb M

für die Mousse au Chocolat:

20 ml Milch

10 g Zucker

1 Ei

60 g Kuvertüre 70/30 dunkel

100 ml geschlagene Sahne

für den Zimt - Birnen - Sirup:

200 ml Wasser

100 g Zucker

1/2 Vanille Stange

1 Prise Zimt

250 g Birnen

für die Williamscreme:

60 g Eigelb

35 g Zucker

30 g Williams - Schnaps

3 Blatt Gelatine

350 ml geschlagene Sahne

Zubereitung:

Mousse au Chocolat:

Im Wasserbad Ei und kochende Milch pochieren und bis zum Erkalten aufschlagen. Die Kuvertüre bei 45 Grad schmelzen. Die Sahne aufschlagen und ein wenig davon mit der Kuvertüre mischen. Ei und Milch hinzugeben und zuletzt die restliche Schlagsahne unterheben.

Zimt - Birnen - Sirup:

Wasser mit Zucker, ausgekratzter Vanillestange und Zimt kochen. Die halbierten Birnen über Nacht darin ziehen lassen. Williamscreme: Eigelb und Zucker pochieren.

Bis auf 30 Grad kalt aufschlagen.

Die in kaltem Wasser aufgelöste Gelatine ausdrücken, hinzugeben und unterrühren. Williams - Schnaps hinzugeben. Die geschlagene Sahne unterheben.

Aufbau der Torte:

In eine Form mit 22 cm Durchmesser und 5 cm Höhe einen 1 cm dünnen Biskuit - Schokoboden einlegen. Darauf die Mousse au Chocolat streichen. Auf der Mousse die halbierten Birnen verteilen. Williamscreme darauf verteilen. Ausgarnierung nach eigenem Geschmack.

Schokoladen Birnen Sahne 3 Ei M

Zutaten

Biskuit:

3 Ei

3 Ei Wasser

150 g Zucker

150 g Mehl

Ei, Wasser und Zucker schaumig schlagen, Mehl unterheben und in Springform mit 28 cm Durchmesser füllen,

bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Nach dem Erkalten 1 x durchschneiden. Biskuitplatte auf Tortenplatte legen und mit Tortenring umstellen.

10 Birnenhälften in Spalten schneiden und eine Biskuitplatte damit belegen.

Schokosahne:

1/2 l Milch

200 g Zartbitterschokolade

2 Ei Zucker

1 Ei Rum

10 Blatt Gelatine

4 Becher Sahne

Gelatine einweichen. Milch auf 60 Grad erhitzen, geriebene Schokolade, Zucker und Rum dazugeben. Gelatine ausdrücken und in der heißen Masse auflösen. Abkühlen und ansteifen lassen. Geschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte in den Tortenring auf die Birnenspalten füllen, mit der 2. Biskuitplatte abdecken. Die Hälfte der restlichen Schokosahne darauf verstreichen. Übrige Schokosahnmasse in Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen.

Tiroler Birnenkuchen 2 Eigelb + 1 Eiweiß M

Zutaten für den Mürbeteig:

180 g Mehl
40 g Puderzucker
100 g Butter
2 EI Rum
Fett für die Form

Zutaten Belag:

50 g weiche Butter

250 g Quark

1 EI Speisestärke

2 Eigelb

1 Eiweiß

60 g Zucker
3 Birnen
3 EI Zitronensaft
etwas Johannisbeermarmelade

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Staubzucker vermischen und mit der Butter abbröseln. Mit Eigelb und Rum schnell zu einem festen Teig verkneten und für 1 - 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und eine gefettete Springform (ca. 28 cm Durchmesser) damit auskleiden. Den Rand nur bis zur Hälfte mit Teig bedecken. Den Teigboden und den Rand mit Alufolie ausgelegt

im vorgeheizten Rohr bei 220 Grad etwa 20 Minuten vorbacken.

Alufolie entfernen und den Teig in der Form auskühlen lassen.

Für den Belag die Butter mit dem Quark, der Speisestärke und den Eigelben glatt rühren.

Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Die Quarkmasse auf den vorgebackenen Mürbteigboden streichen.

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Auf der gewölbten Seite dicht einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Mit der Wölbung nach oben auf die Quarkmasse legen.

Noch einmal im

vorgeheizten Backofen bei 220° C ca. 50 Minuten backen.

Evtl. mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu braun wird. Johannisbeermarmelade durch ein Sieb streichen und um die Birnen spritzen. Schmeckt lauwarm oder kalt.

Torte a la Birne Helene 2 Ei M

mit leckerer Zartbitter-Schoko-Verzierung

Zutaten für zwölf Stücke.

1 Pck. Sahnepudding-Pulver (für 500 ml Milch)

130 g Zucker,

2 Ei

1 Pck. Vanillezucker

50 g Mehl,

2 TI Kakao

1/2 TI Backpulver

1000 g Birnen

Saft von 1/2 Zitrone

500 g Mascarpone

2 Ei Birnengeist

75 g Halbbitter-Kuvertüre

Schoko-Dekor-Blätter

Zubereitung:

1. Pudding-Pulver, 4 El Milch, 60 g Zucker verrühren. Restl. Milch aufkochen, Puddingpulver einrühren, unter Rühren aufkochen. Erkalten lassen.

2. Ei trennen. Eiweiß, 2 El Wasser, steif schlagen, 40 g Zucker, Vanillezucker einrieseln. Eigelb unterziehen. Mehl, Kakao, Backpulver mischen, unter die Eimasse ziehen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (o 26 cm) füllen,

15 Min. backen.

3. Birnen schälen, vierteln, Kerne entfernen. 1/2 l Wasser, Zitronensaft, restl. Zucker aufkochen. Birnen darin 10 Min. blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken, abkühlen lassen.

4. Tortenboden mit Birnengeist beträufeln. Birnen (bis auf 2 Stücke) auf dem Tortenboden verteilen, die Creme ungleichmäßig darüber geben, Kuchen 2 Stunden kalt stellen. 1 -,

5. Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Als Schokofäden über den Kuchen ziehen. Mit Schoko-Dekor Blättern und restl. 2 Stück Birne dekorieren.

Zubereitung: etwa 60 Min.

Elektro: 200°

Gas: Stufe 3

Heißluft: 180°

Extra: Verwenden Sie anstatt Birnengeist etwas Konfitüre

Mit anderen Früchten

Amerikanischer Apfel - Birnen -

Kuchen aus dem Nordwesten

Zutaten:

180 g Mehl
1 El. Zucker
150 g kalte Butter; gewürfelt
1 Prise Salz
4 El. Eiswasser
6 mittlere knackige Äpfel
3 reife, feste gelbe Birnen
4 El. Zucker
2 El. Mehl
1/4 Tl. Zimtpulver
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
1 El. Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Zucker, Butter und Salz in einer Schüssel vermischen. Schnell die Butter mit den Fingern zu erbsengroßen Kügelchen einarbeiten.
Das Eiswasser zugießen und den Teig zu einer Kugel kneten. Sofort auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Fladen von 2 1/2 mm Stärke und einem Durchmesser von etwa 36 bis 38 cm ausrollen. Eine

gefettete Pie - Form von etwa 23 cm Durchmesser mit dem Teig auskleiden [24cm Springform]. Überlappenden Teig nicht abschneiden, weil man ihn zum darüber schlagen braucht. Bis zum Gebrauch kalt stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Für den Belag

die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Birnen ebenfalls schälen, entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Obst in eine Schüssel geben und leicht mit Zucker, Mehl, Zimt und Muskatnuss überziehen. [Ich habe Mehl, Zucker und Gewürze in einer kleinen Schale vermengt und dann erst zum Obst gegeben]. Je nach Aroma und Säure der Früchte eventuell noch etwas Zucker zugeben. Die Früchte gleichmäßig in der mit Teig ausgekleideten Pie - Form verteilen, die jetzt ziemlich voll sein wird. Die überstehenden Teigenden locker darüber schlagen, der Teig wird die Früchte nicht vollkommen bedecken - und die Oberfläche mit 1 El Zucker bestreuen.

In den vorgeheizten Ofen schieben und etwa 60 bis 70 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist und die Früchte weich sind. Zur Garprobe mit einem kleinen Metallspieß hineinstechen.

Warm mit Vanilleeis servieren. Schmeckt auch kalt ohne Eis.

Quelle:

www. Rezepte. li

Birnen - Brombeeren - Kuchen M

Zutaten:

2 El Wasser
3 Birnen (ca. 600 g)
500 g Brombeeren
125 g Butter oder Margarine
1 Hefewürfel
1 Prise Jodsalz
500 g Mehl

150 ml Milch

Puderzucker
100 g Quittengelee
50 g Zucker

Zubereitung:

Für den Hefeteig Mehl, Zucker, Salz und zerbröckelte Hefe mischen. Lauwarme Milch hinzufügen, mit Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig

verarbeiten. Dann an einem warmen Ort abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Brombeeren verlesen, abspülen und abtropfen lassen. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Obst darauf verteilen, dabei etwas in den Teig drücken und nochmals 30 Minuten gehen lassen. **Im Backofen (E: 200° C, G: Stufe 3) etwa 30 Minuten backen.**

Gelee mit Wasser kurz aufkochen. Den noch warmen Kuchen damit bepinseln. Mit Puderzucker bestreuen.

Quelle:

www.women @ web. de

Birnen Preiselbeere Joghurt - Torte 2 Ei M

Zutaten für sechzehn Stücke.

2 Ei,

150 g Zucker

1 TL Vanillezucker,

1 Pr. Salz

80 g gemahlene Haselnüsse

12 Blatt weiße Gelatine

3 Limetten

900 g Vollmilch - Joghurt

1 Dose Birnen (850 ml)

400 g Schlagsahne

1 Glas Wildpreiselbeeren

Zubereitung.

1. Ei trennen. Eiweiß steif schlagen, 50 g Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen. Eigelb unterschlagen. Nüsse unterziehen. Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen.

Im Backofen ca. 20 Min. backen.

Auskühlen lassen.

2. Gelatine einweichen. Limettenschale abreiben. 450 g Jogurt, 50 g Zucker und Limettenschale verrühren. 5 Blatt Gelatine unterrühren. Kalt stellen.

3. Birnen abtropfen. Biskuit aus der Form lösen, Tortenring darum legen. Birnen (bis auf 1/2) darauf verteilen. 250 g Sahne steif schlagen. Wenn 1 Joghurt - Masse zu gelieren beginnt, Hälfte der Sahne unterrühren. Auf den Birnen verstreichen kaltstellen.

4. Preiselbeeren abtropfen, Saft auffangen. Restl. Joghurt, Zucker (bis auf 1 EI), 5 EI Preiselbeersaft glatt rühren. Restl. Gelatine auflösen, unter Jo-

ghurt - Masse rühren, Kühlen. Wenn Masse zu gelieren beginnt, Preiselbeeren (bis auf 1 Ei), restl. Sahne unterheben. Auf erste Jogurt- Schicht streichen, Torte kalt stellen. Restl. Sahne mit restl. Zucker steif schlagen. Torte mit Sahne, Birne, Preiselbeeren verzieren.

Zubereitung. etwa 90 Min.

Elektro. 175°

Gas: Stufe 2

Heißluft: 150°

Birnen Preiselbeere Kuchen 6 Ei M

Zutaten für ca. 24 Stücke
250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
6 Ei (Größe M)
450 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
1 Päckchen Backpulver

5-6 Ei Milch

1,2 kg Birnen (zum Beispiel Williams Christ)
Saft von 1 Zitrone
100 g Preiselbeeren (aus dem Glas)
Fett,
Paniermehl für das Blech

Zubereitung

1. Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. Die Ei nacheinander unterrühren. Mehl, Mandeln sowie Backpulver mischen und unter die Eimasse rühren. Milch unterrühren. Fettpfanne des Backofens fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig darauf glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Gas: Stufe 2) ca. 10 Minuten vorbacken.

2. Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse herausschneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Birnen mit der Schnittfläche nach oben auf dem Kuchen verteilen. Weitere 20-25 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Preiselbeeren in die Birnenhälften geben.

KOCHTIPP

Bereits reife Birnen müssen nicht gleich verbraucht werden. Sie können durchaus noch einige Tage im Gemüsefach des Kühlschranks lagern, wenn sie in etwas Küchenpapier eingewickelt werden.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

Pro Stück ca. 1000 kJ/240 kcal.

Auf einen Blick Nr. 40/03

Mit Marzipan

Birnen-Marzipan-Sommerkuchen M

(ohne Ei)

Zutaten für den Teig:

125 g Magerquark

5 EI Milch

5 EI Öl

75 g Zucker

250 g Mehl

3 Teelöffel Backpulver

Zutaten für den Belag:

250 ml Milch

1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver

1 Teelöffel Stärke

50 g Marzipanrohmasse

2 große Dosen oder 750 g frische Birnen

1 Päckchen Tortenguss klar

50 g Mandelstifte

Zubereitung:

Für den Teig den Quark mit der Milch, dem Öl und dem Zucker (bis auf 1 EI) verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, die Hälfte davon unter die Quarkmasse rühren, den Rest unterkneten.

Für den Belag 4 Ei Milch mit dem Puddingpulver, dem übrigen Zucker und der Stärke verrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver hineingießen, einmal aufkochen lassen, den Pudding vom Herd nehmen und die kleingeschnittene Marzipanrohmasse darin auflösen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Ein Backblech mit Öl bestreichen.

Den Teig auf dem Blech ausrollen und mit dem abgekühlten Pudding bestreichen.

Die Birnen aus der Dose gut abtropfen lassen, die frischen Birnen waschen, schälen und vom Kernhaus befreien. In Scheiben schneiden und auf den Kuchen legen.

Auf der unteren Schiene im Backofen etwa 45 Minuten backen.

Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und die etwas abgekühlten Kuchen damit bestreichen.

Nach dem Festwerden des Gusses in gleichgroße Rechtecke schneiden und mit gerösteten Mandelstiften bestreuen.

Birnentorte mit Marzipan 1 Ei M

Zutaten:

Teig:

250 g. Mehl

1 TI Backpulver

125 g. Butter

100 g. Zucker

1 Päckchen. Vanillinzucker

1 Ei

Belag:

750 g. Birnen aus d. Dose

150 g. Marzipanrohmasse

Guss:

250 ml. Sahne

2 Ei

1 geh. Ei Speisestärke

2 Päckchen. Vanillinzucker

Saft v. 1 Zitrone

100 g. gem. od. gehobelte. Mandeln

Zubereitung:

Teig: aus den Zutaten einen glatten Knetteig arbeiten und in eine 26 cm Springform drücken einen kleinen Rand nach oben ziehen. Die Marzipanrohmasse ausrollen und auf den Teigboden legen. Mit den Birnenhälften belegen und 20 - 25 Min.

bei 150 - 170° Heißluft hellgelb vorbacken.

Guss: alle Zutaten verrühren und über die Birnen gießen.

25 - 35 Min bei gleicher Temperatur backen.

Von:

Martina Bohl

Blitzkuchen mit Birnen und Marzipan 3 Ei M

Zutaten

120 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

3 Ei (getrennt)

150 g Mehl

4 - 5 Ei Milch

1 Pack. Backpulver

150 g Marzipan

3 Tropfen Bittermandel - Öl

1 Dose Birnen

Außerdem

300 ml Sahne

1 Pack Sahnesteif

1 Ei Staubzucker

1 Ei Kaba (Pulver für Trinkschokolade)

Zubereitung

Marzipan klein würfeln. Ei trennen und Eiweiß steif schlagen. Birnen abtropfen lassen und vierteln.

Frische Birnen sollten reif sein. Diese halbieren, Kerben einschneiden.

Butter, Eigelb, Zucker und Milch schaumig schlagen. Bittermandelöl zufügen und Marzipan, und das Mehl mit dem Backpulver unterrühren.

Am Schluss das Eiweiß unterheben.

Eine Springform den Boden mit Alufolie auslegen und dann die Form einfetten. Den Teig einfüllen. Die Birnen auf den Teig geben. Etwas eindrücken.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad. ca 40 - 45 Minuten backen.

In der Form erkalten lassen.

Die Sahne mit dem Puderzucker, Sahnesteif und Kaba steif schlagen und den Kuchen damit verzieren

Quelle

Viele Grüße fuffi CK

Mit Mohn

Birnen Mohn Kuchen 1 Ei M

Zutaten

400 g Mülbeteig (Kühlregal)

250 g Magerquark

1 Packung Mohn-Backmischung

1 Ei

1 TL Zimt

abgeriebene Schale und Saft von 0,5 unbehandelten Zitrone

750 g kleine feste Birnen

50 g Preiselbeeren (aus dem Glas)

Zubereitung:

Den Backofen auf 200° vorheizen.

Die Form mit wenig Butter einfetten, den Boden mit dem Teig auskleiden, den Rand 2cm hochdrücken.

Im Ofen (Mitte, Umluft 180 °) 10 min vorbacken.

Den Quark mit der Mohnmischung, Ei, Zimt und Zitronenschale verrühren. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen; mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. Die Mohnmasse auf dem Teig verteilen. Die Birnen darauf mit der Schnittfläche nach unten kreisförmig anordnen.

Im Ofen 30 min backen.

Kurz vor Ende der Backzeit die Preiselbeeren erhitzen, durch ein feines Sieb streichen und die Birnen damit bestreichen.

Birnenmohnkuchen Milchfrei 4 Ei

Zutaten für 12 Stücke:

4 Ei

250 g Reformhausmargarine oder Butter
250 g Rohrzucker (Reformhaus)
250 g Weizenvollkornmehl
80 g Weinbeeren (Reformhaus)
100 g gehackte Mandeln
125 g Mohn (Reformhaus)
ca. 1 kg Birnen
1 unbehandelte Zitrone, Saft auspressen
etwas Fett für die Form

So geht's

Ei mit Margarine oder Butter und Zucker schaumig schlagen. Mehl nach und nach einrühren. Weinbeeren, die Hälfte der Mandeln und Mohn zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Außenseite einschneiden. Den Teig in eine ausgefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben, die Birnen locker auf den Teig legen und mit den restlichen Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad 50 bis 60 Minuten backen.

Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Mohnkuchen mit Birnen 4 Ei

Zutaten

100 g Mohnsamen
4 Ei, Salz
65 g Butter/Margarine
100 g Zucker
50 g Mehl
1 Messerspitze. Backpulver
700 g Birnen
1 Zitrone
300 ml Roséwein (etwa badischer Weißherbst)
1 Pack. Weißer Tortenguss

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Mohnsamen im Alleszerkleinerer fein zerquetschen. Die Ei trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz schnittfest schlagen. Fett mit 65 g Zucker und Eigelben sehr schaumig rühren. Mohn unterrühren. Mehl, Backpulver und Eischnee locker unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) geben, glatt streichen und

im Ofen auf der mittleren Schiene 15 - 20 Minuten backen .

Kuchen stürzen und auskühlen lassen. Wenn der Kuchen in der Mitte höher ist als am Rand, schneiden Sie ihn gerade. Birnen putzen, waschen, schälen und der Länge nach in ½ cm dicke Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Roséwein und restlichen Zucker in einen schmalen Topf geben, aufkochen. Birnen zugeben und bei milder Hitze bissfest dünsten. Birnen gut abtropfen lassen. Weinsud durch ein Sieb geben und 250 ml davon für den Tortenguss abmessen. Die Birnenspalten mit der schmalen Seite nach innen rosettenartig auf den Mohnkuchen legen. Den Tortenguss mit 250 ml Weinsud (und je nach Geschmack noch etwas Zucker) nach Packungsvorschrift zubereiten. Weinguss gleichmäßig über die Birnen verteilen, so dass eine glatte Oberfläche entsteht und die Früchte ganz mit Gelee bedeckt sind. Im Kühlschrank fest werden lassen. Mohnkuchen nach Belieben mit steif geschlagener Sahne servieren.

Mit Nüssen & Mandeln

Birnen Honig Kuchen M

Menge: 1 Rezept

Zutaten

150 g Geschälte Mandeln
200 g Butter
2 TI Zimt
180 g Bienenhonig

150 g Saure Sahne

225 g Mehl
1/2 Vanillestange
1/2 TI Gem. Nelken
1 TI Backpulver
750 g Birnen
Quelle

Rezeptsammlung von Christa Gabler

Mandeln ohne Fett in der Pfanne rösten. 50 g Butter schmelzen. Mit Zimt, 100 g Honig und den Mandeln 5 Minuten einkochen und abkühlen lassen. Restliche Zutaten zusammenrühren und in eine Springform füllen. Birnen schälen und achteln und dicht nebeneinander in den Teig legen. Die Mandeln gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad ca. 40 Minuten backen.

Birnen Kuchen mit Crème fraîche 4 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für eine Springform oder andere Kuchenform von 24 cm Ø
Backpapier für den Formenboden

Butter für den Rand

125 g Butter, weich

125 g Zucker

1 Msp. Salz

2 Ei

80 g gemahlene Haselnüsse

175 g Mehl

1 TL Backpulver

3 reife Birnen, , geschält, halbiert, Kerngehäuse entfernt

Guss:

250 g Crème fraîche

75 g Zucker

2 Ei

1 Eigelb

Zubereitung:

Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Ei beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Nüsse darunter mischen. Mehl und Backpulver dazusieben und darunter rühren.

Teig in der vorbereiteten Form verstreichen, den Rand ca. 3 cm hochziehen, kühl stellen.

Birnen auf der Wölbung mehrmals übers Kreuz einschneiden, so dass kleine Quadrate entstehen. Mit der Wölbung nach oben auf den Teig legen.

Für den Guss:

alle Zutaten verrühren, zwischen die Birnen gießen.

Im unteren Teil des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 50 - 55 Minuten backen

Birnen Mandel Kuchen 2 Ei M

Zutaten

Teig:

200 g Mehl

100 g Butter

75 g Zucker

1 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

4 Ei eiskaltes Wasser

Belag:

4 - 5 Birnen

200 g saure Sahne

2 Ei

2 Ei Stärke

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung

Zutaten für den Teig verkneten, zu einer Kugel formen, etwas flachdrücken. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Birnen in wenig Wasser ca. 5 min gar dünsten.

Abkühlen lassen.

Eine Springform einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen, hineinlegen und am Rand ca. 4 cm hochdrücken. Boden mit Birnenhälften belegen.

Saure Sahne, Ei, Speisestärke, Zucker und Vanillinzucker verrühren und zwischen die Birnenhälften gießen.

Bei 200 ° C ca. 40 min backen.

Die Torte nach Wahl etwas apricotieren und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Birnen Mars Torte 3 Ei M

60 g Butter,

125 g Zucker,

3 Ei,

1 P Rumback,

3 Ei gem. Mandeln,

100 g Mehl,
1 TI Backpulver
Belag:
1 D Birnen,

4 B Sahne,

4 Riegel Mars,
2 P Sahnesteif

Aus Butter, Zucker, Eiern, Mandeln, Rumback, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen. Den Teig in eine gefettete Springform füllen. Die Birnen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen.

Backzeit: ca. 45 Minuten bei 175 Grad.

Boden gut auskühlen lassen. Für die Füllung 3 Becher Sahne mit 2 Riegeln Mars aufkochen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag mit 2 P Sahnesteif steif schlagen. Einen Tortenring um den Boden stellen, die beiden übrigen Marsriegel auf den Kuchen geben, die Sahnemasse darüber streichen. Den letzten Becher Sahne steif schlagen, ebenfalls auf den Kuchen streichen und mit Schokoraspeln verzieren.

Birnen Sahne Torte 4 Eiweiß M

Zutaten für 12 Stücke:
200 g Mandeln (ohne Haut)

4 Eiweiß

200 g Zucker
2 El Speisestärke
1 TI Backpulver
2 Dosen(à 850 ml) Birnen
1 P. Puddingpulver „Vanille - Geschmack“(für ½ l zum Kochen)
2 P. Vanillin - Zucker

250 g Schlagsahne

15 g Borkenschokolade (Zartbitter)

Zubereitung:

Für den Boden Mandeln fein mahlen. Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Mandeln unter Eiweiß rühren. Stärke und Backpulver mischen, unterheben. Boden einer Springform (26er) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen.

Im Backofen bei 175° C ca.30 Min. backen.

Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Boden in der Form auskühlen lassen.

Form lösen. Birnen in mundgerechte Stücke schneiden. 450 ml Birnensaft abmessen.

Puddingpulver, 1 Päckchen Vanillin - Zucker und 8 El des abgemessenen Birnensaftes glatt rühren. Restlichen Saft in einem Topf aufkochen, Puddingpulver einrühren, nochmals aufkochen.

Birnen unterheben und auf dem Boden verteilen. Torte ca. 1 ½ Stunden kühl stellen.

Sahne steif schlagen, dabei restlichen Vanillin - Zucker einrieseln lassen. Sahne locker auf die Birnen streichen. Borkenschokolade fein zerbröseln und auf die Torte streuen.

Birnen Schokoladen Kuchen 4 Ei M

Zutaten

KUCHEN

500 g Kleine, feste Birnen

3 El Zitronensaft

200 g Halbbitter - Kuvertüre

25 g Butter

1 El Lösliches Espressopulver

100 g Ungesalzene Erdnüsse

100 g Walnüsse

4 Ei; (Kl. M, getrennt)

125 g Zucker

1Vanilleschote; das Mark

200 g Mehl

2 TI Backpulver

Salz

Fett und Mehl für die Form

DEKORATION

75 g Quittengelee

30 g Halbbitter - Kuvertüre

3 g Weiße - Kuvertüre

Zubereitung

1. Birnen schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel auf der runden Seite dicht an dicht einschneiden, sofort mit dem Zitronensaft bestreichen. Kuvertüre hacken, mit Butter und

Espressopulver in einer Schüssel mischen und in einem Topf bei milder Hitze zerlassen. Erd - und - Walnüsse fein hacken.
2. Eigelb und 5 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers sehr cremig und weißlich aufschlagen. Vanillemark und Buttermischung kurz unterrühren. Mehl und Backpulver darübergeben, mit den Nüssen unterrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er sich gelöst hat. Eischnee unter den Teig heben.
3. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm . streichen. Die Birnen kreisförmig drauflegen. Kuchen

im heißen Ofen bei 175 Grad (Gas 2, Umluft 150 Grad) auf der 2.

Einschubleiste von unten 40 - 45 Minuten backen.

4. Quittengelee erwärmen, den heißen Kuchen damit glasieren und in der Form abkühlen lassen. Dunkle und weiße Kuvertüre hacken und getrennt über einem heißen Wasserbad auflösen. In 2 kleine Papiertüten oder Gefrierbeutel füllen. Je 1 kleine Ecke abschneiden und die Kuvertüren über den Kuchen spritzen. Trocknen lassen.

Dazu passt Calvados-Sahne.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 15 Minuten (plus Zeit zum Auskühlen)
: Pro Stück: 9 g E, 28 g F, 41 g KH = 45 kcal (1881 kJ)

: Quelle :
essen & trinken Oktober 2

Birnen Vanille Tortenboden mit Mandeln M

Zutaten für 12 Portionen
1 Tortenboden (fertig gekauft oder selbst gekauft)

50 g Nutella oder Kuvertüre (verflüssigt)

1 Dose/n Birne(n), (825 ml)
100 ml Apfelsaft
1 Pkt. Puddingpulver, Vanille
1 Pkt. Tortenguss, weiß
25 g Zucker
50 g Mandeln (Blättchen)

Zubereitung

Den fertig gekauften oder selbst gemachten Tortenboden mit der flüssigen Nutella oder Kuvertüre bestreichen. Die Birnen abtropfen lassen und auf dem Boden verteilen. Birnensaft mit Apfelsaft und Zucker aufkochen; Vanillepudding- und Tortengusspulver einrühren und kurz kochen lassen. Wichtig: Dabei die ganze Zeit mit dem Schneebesen umrühren, sonst

brennt es an! Masse auf den Birnen verteilen und sofort mit den Mandelblättchen bestreuen. Vor dem Anschneiden etwas abkühlen lassen. Guten Appetit!

11.9.03 Cckone CK

Birnen- Mandel- Kuchen 1 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 20 Stücke.

300 g Mehl

175 g gemahlene, geschälte Mandeln

75 g Puderzucker

200 g Butter oder Margarine

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

5-6 große reife Birnen (ca. 1,2 kg)

Saft von 1 Zitrone

1 Becher (250 g) Schmant

1/4 l Milch

2 El. Zucker

1 Ei und

2 Eigelb (Gewichtsklasse 3)

1 Packung Puddingpulver "Vanille-Geschmack"
für 1/2 l Milch

ca. 40 g Mandelblättchen

Zubereitung:

1. Mehl, 125 g gemahlene Mandeln, Puderzucker, kaltes Fett in Flöckchen, Salz und Zitronenschale zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

2. Inzwischen Birnen schälen und halbieren. Kerngehäuse entfernen und die Birnenhälften in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Schmant, Milch, restliche gemahlene Mandeln, Zucker, Ei und Eigelb verrühren. Zum Schluss das Vanille-Puddingpulver unterrühren.

3. Mürbeteig auf einem gefetteten quadratischen Backblech (37x37 cm) ausrollen, dabei einen ca. 1 cm hohen Rand hochdrücken. Birnenhälften als Fächer dicht an dicht auf den Teig legen. Guss über die Birnen gießen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd-200 ° /Gasherd: Stufe 3) ca. 40 Minuten backen.

Auf dem Blech auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden.

Arbeitszeit ca. 50 Minuten.

Birnenkuchen II 4 Eiweiß

Zutaten

4 Eiweiß

200 g Zucker

150 g gemahlene Haselnüsse

100 g gemahlene Mandeln

1 geh EI Mondamin

1/2 TL Backpulver

2 Dosen Birnenhälften

2 B Sahne Sahnesteif

Tortenguss

Rumback

Zubereitung

Eiweiß und Zucker steifschlagen. Die Nüsse mit Mondamin und Backpulver mischen und unter die Eiweißmasse heben. Teig in eine Form füllen und bei 175 Grad 30 - 40 Minuten backen

uns anschließend abkühlen lassen.

Die abgetropften Birnen auf dem Boden verteilen und den Tortenguss darüber verteilen. Sahne, Sahnesteif und Rumback steifschlagen und über den Birnen verteilen.

Mit Schokoraspel und Eierlikör garnieren.

Birnenkuchen III 4 Ei

Zutaten

4 Ei

300 g Butter

250 g Zucker

300 g Mehl

80 g Rosinen

60 g gehackte Mandeln
4 Ei Rum
6 Ei Mohn
1 kg Birnen
3 Ei Zitronensaft
Fett für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Ei mit Butter und Zucker schaumig schlagen. Mehl nach und nach unterrühren. Rosinen, Mandeln, Rum und Mohn dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Birnen schälen, vierteln, entkernen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit einer Gabel die Außenseite der Länge nach einkerben.

Den Rührteig in eine gut gefettete Springform (26 cm) geben und die Birnen locker auf den Teig legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175Grad 50 - 60 Minuten backen.

Den Birnenkuchen vorsichtig aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Birnenkuchen IV 3 Ei

Zutaten

4 Birnen
1 Zitrone
Teig
40 g Butter oder Margarine

3 Ei

100 g Zucker
1 Pk Vanillezucker
1 Ei Mehl
1 Ei Stärkemehl
30 g Kakao
1/2 TI Backpulver
40 g Gemahlene Haselnüsse
40 g Gehackte Haselnüsse
1/2 TI Zimt
1 Prise Gemahlene Nelken

Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Birnenhälften in einem Viertelliter Wasser mit Zitronensaft fünf Minuten dünsten und abtropfen lassen.

Für den Teig Fett zerlassen. Eigelb, 50 g Zucker, Vanillezucker und zwei Ei heißes Wasser mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Flüssiges Fett unterrühren. Eiweiß und restlichen Zucker steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben.

Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen und auf den Eischnee sieben. Nüsse, Zimt und gemahlene Nelken draufgeben und alles locker unterheben. Teig in eine mit Backtrennpapier ausgelegte eckige Form 20 x 27 cm geben. Trockengetupfte Birnenhälften drauflegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad /Umluft 160 Grad / Gas Stufe 2 -3 etwa 30 Minuten backen.

Nährwerte pro Portion ca. 240 Kalorien

Quelle:
Brigitte - Rezept

Birnenkuchen light 1 Ei M

Zutaten

Für den Teig
200 g Mehl
1/2 Pk Trockenbackhefe

125 ml Magermilch
50 g Margarine
2 TI Flüssige Diätsüße
1 TI Fruchtzucker

1 Ei

FUER DEN BELAG
500 g Reife Birnen
2 EI Zitronensaft

50 ml Schlagsahne
30 g Gehackte Mandeln

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe gut untermischen. Milch und Margarine leicht erwärmen, zusammen mit den restlichen Zutaten zum Mehl geben und alles gut verkneten. An einem warmen Ort gehen lassen.

Birnen waschen, vierteln, schälen und entkernen, der Länge nach in dünne Schnitze schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Den sichtbar größer gewordenen Teig durchkneten, auf der Hälfte eines gefetteten Backblechs ausrollen und die Ränder etwas hochdrücken. Vor die offene Kante einen gefalteten Alustreifen legen. Schlagsahne etwas anschlagen, auf den Teig streichen und die Birnenschnitzel in gleichmäßigen Reihen darauf verteilen. Mit Mandeln bestreuen, nochmals 10 Minuten gehen lassen und

ergibt ca. 18 Stück,
pro Stück etwa 105 kcal = 443 kJ

Birnenkuchen mit Mandeln 4 Ei

Für eine Springform (26 cm Ø)

Zutaten

Für den Teig:

250 g Mehl

125 g Butter

60 g Diamant Feinster Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

Butter für die Form

Für den Belag:

3 Ei

150 g Diamant Feinster Zucker

2 - 3 El Orangensaft

5 - 7 Birnen

30 g Speisestärke

1 Msp. Backpulver

200 g gemahlene Mandeln

flüssige Butter zum Bestreichen

Diamant Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Teigzutaten rasch verkneten und Teig 30 Minuten kalt stellen. Eine gefettete Springform damit auskleiden und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Backen: E - Herd 180 °C/Hi - Herd 160 ° C, ca. 15 Minuten

Ei trennen. Eigelb mit Zucker und Saft schaumig rühren. Birnen schälen. Eine Birne fein würfeln und unterheben. Stärke, Backpulver und Mandeln mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben und Mandelmasse auf den Teigboden streichen. Übrige Birnen halbieren, entkernen und runde Seiten mehrmals längs einschneiden. Mit der Rundung nach oben kreisförmig in die Mandelmasse setzen und mit Butter bestreichen.

Backen: E - Herd 180 ° C/HI - Herd 160 ° C, ca. 60 Minuten.

Letzte 20 Minuten mit Alufolie abdecken.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Birnenrührkuchen 4 Ei M

Zutaten:

Butter für die Form

50 g Mandelstifte

200 g Sauerrahmbutter, weich

4 Ei Honig, feincremig

1 Päckchen Bourbon Vanillezucker

1 Msp. Nelken, gemahlen

1 TL Zimt

1 Päckchen Orange - Back von Schwartau

400 g Dinkelvollkornweizenmehl

1 Päckchen Weinstein - Backpulver

1 Tasse Buttermilch

300 g Birnen z. B. Williams Christ

4 Ei

1 mittlere Banane

Zubereitung:

Backofen auf 160 Grad Innentemperatur vorheizen. Kuchenform (26 cm) gründlich einfetten. Mandeln einstreuen und in der ganzen Form verteilen. Form in den Kühlschrank stellen. Butter zusammen mit dem Honig cremig rühren. Nach und nach die Ei kräftig unterrühren. Banane mit der Gabel gut zerdrücken, zusammen mit den Gewürzen zur Creme geben und solange rühren, bis eine feincremige Masse entsteht. Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und esslöffelweise abwechselnd mit der Buttermilch langsam unter den Teig rühren. Birnen waschen, entkernen und würfeln. Zähflüssigen Teig in die Form einfüllen. Die Birnenwürfel darüber verteilen und mit der Gabel leicht unterheben. Den Kuchen in der

Mitte des Ofens eine Stunde mit Umluft backen.

Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen. Wenn keine Teigreste daran kleben bleiben, ist der Kuchen gar. Den Kuchen 5 Minuten abkühlen lassen, auf ein Küchengitter stürzen und auskühlen lassen. Danach mit Puderzucker oder Kokosflocken bestäuben. Tipp: Das richtige Rühren ist bei diesem Kuchen besonders wichtig. Alle Zutaten bis einschließlich zur Banane sollten kräftig gerührt werden. Während dieser Zeit kann der Teig viel Luft aufnehmen, was ihn locker und luftig werden lässt. Eine feincremige Konsistenz vor der Mehlzugabe ist die Garantie fürs gute Gelingen. Sobald das Mehl dazukommt, darf nur noch langsam gerührt werden, sonst gibt der Teig die mühevoll eingeschlagene Luft wieder ab. Dann würde der Teig trocken und krümelig.

Quelle:
Edeka

Birnensahnetorte 6 Ei M

Zubereitungsdauer ca.: 4 Std.
Zutaten:

Teig:

100 g Mehl
150 g Zucker
50 g Butter oder Margarine
50 g Kakaopulver
50 g geschälte, geriebene Mandeln
30 g Speisestärke

6 Ei trennen

Belag:

60 g Zucker
50 g geröstete Mandelblättchen
50 g Zucker
1 kg Birnen
1 l Wasser

750 ml Sahne

1 Ta Johannisbeergelee
8 kandierte Kirschen
Saft von 1 Zitrone
Für die Form:
Butter oder Margarine

Zubereitung:

Den Boden einer Springform von 26 cm Ø ausfetten.
Den Backofen auf 190 °C vorheizen.
Die Eigelb mit einem Drittel des Zuckers schaumig rühren.
Die Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben.
Das Mehl mit der Speisestärke und dem Kakao sieben, mit den geriebenen Mandeln mischen
und nach und nach unter die Eimasse ziehen.
Die geschmolzene Butter oder Margarine lauwarm unter den Teig rühren.
Den Teig in die Springform füllen, glatt streichen und auf der zweiten [Schiebeleiste von unten 40 Min. backen](#).
Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.
Den Tortenboden nach mindestens 2 Std. Ruhezeit zweimal durchschneiden.
Die Birnen schälen, Achteln und entkernen.
Das Wasser mit dem Zucker und dem Zitronensaft zum Kochen bringen und die Birnenachtel darin zugedeckt etwa 10 Min. kochen lassen.
Danach in einem Sieb abtropfen und erkalten lassen.
Zwei der Tortenböden mit dem Johannisbeergelee bestreichen und mit den Birnenachteln belegen.
16 Birnenachtel zurück behalten.
Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen.
Die Hälfte der Sahne auf den Birnenspalten verteilen und die beiden Böden aufeinander setzen.
Den dritten Boden darauf setzen, die Torte dick mit Sahne überziehen und diese schön glatt streichen.
Den Rand der Torte mit den Mandelblättchen bestreuen.
Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
16 Tortenstücke in die Sahneschicht markieren und auf jedes eine Sahnerosette spritzen.
Jede Rosette mit einer Birnenspalte und einer halben Kirsche belegen.

Quelle

Michi's Back- und Kochseite

Birnentorte 3 Ei M

Zutaten :

100 g Butter

200 g Zucker

1 Pk Vanillezucker

3 Ei

100 g gem. Haselnüsse

2 - 3 El. Mehl

2 El. Kakao

1 TI Backpulver

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und

45 Minuten bei 180 Grad (Heißluft) backen.

Garprobe machen.

1 Dose Birnen auf den ausgekühlten Boden legen (ich schneide die halbierten Früchte immer noch mal durch) und mit reichlich!!! Eierlikör bestreichen.

3 Becher Sahne (600 g) mit Sahnefestiger und 1 Vanillezucker schlagen und über die Birnen geben. 2 Tüten Mandelblättchen rösten und über die Sahne geben und den Kuchen schneiden. Dann etwas Schokoladenglasur auflösen und über die Torte träufeln.

Am besten schmeckt der Kuchen, wenn Du am Vortag den Boden bereits mit den Birnen belegst und den Eierlikör darüber gibst. Ich nehme immer etwa 200 ml. Du musst darauf achten, dass der Eierlikör in den Boden einziehen kann.

Birnentorte II 4 Ei M

Zutaten:

Für den Biskuit:

4 Ei,

4 El warmes Wasser,

200 g Zucker,

1 El Vanillezucker,

110 g Mehl,

30 g Kakao,

1 - 2 TI Backpulver,

60 g gemahlene Walnüsse

Für den Belag:

6 reife Birnen und evtl. 1 Stange Zimt oder 1 große Dose

Birnen,

200 g saure Sahne,

180 g Schlagsahne,

40 g gemahlene Walnüsse,

1 El Vanillezucker, etwas Zimtzucker

Zubereitung:

Am Vortag/am Morgen: Wenn Sie keine Birnen aus der Dose verwenden:

Die Birnen

schälen, entkernen, in Spalten schneiden, zusammen mit der Zimtstange in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und einmal aufkochen lassen. Völlig erkalten lassen.

Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier oder gefettetem Butterbrotpapier auslegen. Den Rand der Form nicht fetten.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Ei mit warmem, nicht heißem Wasser und dem Zucker zu sehr schöner Schaummasse rühren. Vanillezucker hinzufügen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und über die Eiermasse sieben. Nüsse hinzufügen und alles gut vermischen.

Vor dem Verzehr: Die Birnen abtropfen lassen. Den Biskuit einmal durchschneiden, die eine Hälfte in einer großen Schüssel möglichst fein zerkrümeln.

Walnüsse zufügen. Die Schlagsahne mit dem Zucker steif schlagen, die saure Sahne hineinrühren. Den Boden mit einigen El der Sahnemasse bestreichen, dann den gesamten Kuchen mit den Birnenspalten belegen. Die Sahnemasse zu den Kuchenkrümeln und Nüssen geben und gut vermischen. Alles auf den Kuchen geben und so verstreichen, das eine Kuppel entsteht. Zum Schluss die Torte mit Zimtzucker bestreuen.

Birnentorte mit Sahnehaube 4 Eiweiß M

Zutaten für Portionen

4 Eiweiß

200 g Zucker

200 g Mandeln, gemahlene

2 El Speisestärke

1 Tl Backpulver

2 Dose/n Birne(n), (a 850 ml)

2 Pck. Puddingpulver, Vanille - Geschmack (für 500 ml Flüssigkeit)

2 Pck. Vanillezucker

250 g Schlagsahne

15 g Schokolade (Borkenschokolade)

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen. Den Zucker zum Schluss einrieseln lassen. Mandeln unter die Eiweißmasse rühren. Speisestärke und Backpulver mischen und in zwei Portionen vorsichtig unterheben. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse in der Form glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 30 Min. backen.

Birnen gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 450 ml Birnensaft abmessen. Birnen in Stücke schneiden. Biskuit auf ein Kuchengitter setzen, mit einem Messer vom Formrand lösen und in der Form auskühlen lassen. Puddingpulver, 1 Pck. Vanillin-Zucker und 8 Ei des abgemessenen Birnensaftes glatt verrühren. Übrigen abgemessenen Saft in einem Topf aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen. Birnen vorsichtig unterheben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Torte ca. 1 1/2 Std. kühlen. Sahne steif schlagen, dabei restlichen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Sahne locker auf die Birnen streichen. Schokolade zerbröseln und auf die Torte streuen.

6.9.03 Kleine Yvi CK

Birnentorte mit Vanille Nusscreme 1 Eigelb M

Zutaten für 12 Stücke:

für den Mürbeteig:

200 g Auslese-Mehl

100 g Butter

65 g gesiebter Puderzucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

Fett für die Form

Für die Nusscreme:

1 Packung Haselnuss-Füllung (= 250 g)

7 Ei Milch

2 cl Birnengeist (wenn Kinder mitessen, durch Saft, z.B. Apfelsaft, ersetzen)

1 kg reife Birnen

Für den Guss:

50 g Marzipanrohmasse

2 Ei

100 ml Sahne

30 g Zucker

Zubereitung:

1. Zutaten für den Teig mit einem Ei Wasser zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig im Durchmesser (ca. 25 cm Ø) etwas größer als eine Tarteform ausrollen und die gefettete Form damit auslegen.
2. Die Nusscreme Haselnuss-Füllung mit Milch nach Packungsanweisung zubereiten, mit Birnengeist verfeinern und auf dem Mürbeteig verstreichen. Birnen schälen, halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche auf der Haselnuss-Füllung verteilen.

Elektro-Backofen auf 190°C (Ober-/Unterhitze, Gas Stufe 3-4, Umluft 170°C) vorheizen.

3. Für den Guss Marzipanrohmasse mit einem Ei cremig rühren, dann erst das zweite Ei einarbeiten, Sahne und Zucker unterrühren, über die Torte gießen und

im vorgeheizten Backofen ca. 40-45 Minuten goldbraun backen.

Nach Wunsch mit einer Pistaziensahne servieren. Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten.

Gute Laune Nr. 10/03

Birnentorte mit Vanille Nusscreme 1 Eigelb M

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl 405

100 g Butter

65 g gesiebter Puderzucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

Fett für die Form

Für die Nusscreme:

1 Packung Haselnuss - Füllung (= 250 g)

7 Ei Milch

2 cl Birnengeist (wenn Kinder mitessen, durch Saft, z.B. Apfelsaft ersetzen)

1 kg reife Birnen

Für den Guss:

50 g Marzipanrohmasse

2 Ei

100 ml Sahne

30 g Zucker

Zubereitung:

Zutaten für den Teig mit einem Ei Wasser zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig im Durchmesser (ca. 25 cm) etwas größer als eine Tarteform ausrollen und die gefettete Form damit auslegen. Für die Nussschme Haselnuss - Füllung mit Milch nach Packungsanweisung zubereiten, mit Birnengeist verfeinern und auf dem Mürbeteig verstreichen. Birnen schälen, halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche auf der Haselnuss - Füllung verteilen. Elektro - Backofen auf 190 Grad vorheizen. Für den Guss Marzipanrohmasse mit einem Ei cremig rühren, dann erst das zweite Ei einarbeiten, Sahne und Zucker unterrühren, über die Torte gießen und

im vorgeheizten Backofen ca. 40 - 45 Minuten goldbraun backen (Elektro - /Gasbackofen: 190 Grad/ Stufe 3 - 4, Umluft 170 Grad).

Nach Wunsch mit einer Pistaziensahne servieren.

KJ/kcal. : 1531/365 p. Stück

Birnentorte, Saftige 4 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

4 Eiweiß

200 g Mandeln, gemahlene

200 g Zucker

1 TL Backpulver

2 EL Speisestärke

1 Dose/n Birne(n)

1 Becher Schlagsahne

Schokoladenraspel

Zubereitung

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Mandeln, Zucker, Backpulver und Stärke mischen und unter den Eischnee heben. Die Masse in einer Springform

20 min bei 180° C backen.

Boden abkühlen lassen. Birnen abtropfen lassen, pürieren und auf dem Boden verteilen. Schlagsahne schlagen und ebenfalls darauf geben. Anschließend mit Schokoraspseln verzieren.

Am besten schmeckt die Torte, wenn der Boden schon einen Tag vorher gebacken wird und auch die Birnen dann schon darauf kommen.

27.4.04 O+O+E+H CK

Milky Way Birnen Torte 4 Ei M

Zutaten:

Biskuit:

4 Ei, getrennt

4 Ei kaltes Wasser
200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
160 g Mehl
1 TI Backpulver
2 Ei Kakaopulver

Füllung und Dekoration:

75 g flüssige Schokolade

2 große Dosen Birnen oder ca. 900 g frische Birnen

600 g Sahne

50 g Zucker
20 ml Rum
6 Blatt weiße Gelatine
7 Riegel Milky Way mini o.ä.

1/4 l Sahne

1 P. Sahnesteif
100 g Haselnusskrokant
Milky Way - Riegel und Birnenspalten zum Verzieren

Zubereitung:

Eiweiß mit Wasser steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelbe unterheben. Mehl mit Back - und Kakaopulver mischen und unterziehen.

Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und

im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 25 Minuten backen.

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

Dann quer halbieren (2 Böden) und die Schnittflächen mit der Schokolade bestreichen. Birnen (aus der Dose gut abtropfen lassen,) in Spalten schneiden und einen Biskuitboden (Tortenring darum stellen!) damit belegen.

Sahne mit Zucker steif schlagen. Rum dazugeben.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, im heißen Wasserbad auflösen und tropfenweise in die Sahne rühren.

Milky Way - Riegel klein schneiden und unter die Sahne heben. Sahne auf die Birnen streichen, mit dem zweiten Tortenboden abdecken und die Torte im Kühlschrank (am besten über Nacht) gut durchkühlen lassen. Herausnehmen und den Tortenring lösen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, die Torte damit überziehen und rundherum mit Krokant bestreuen.

Milkyway - Riegel mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und mit den restlichen Birnenspalten dekorativ auf die Torte legen.

Restliche Schlagsahne in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit verzieren. Torte bis zum Verkehr in den Kühlschrank stellen.

Quelle: Internet

Mit Quark

Birnen - Quarkkuchen 4 Ei M

Zutaten

Für Boden:

250 g. Mehl

1 TL Backpulver

75 g. Fett

75 g. Zucker

1 Ei

1 - 2 El. Milch

aus diesen Zutaten wird ein Knetteig hergestellt, den man nicht kaltstellt. Kuchenform fetten und mit dem Teig auslegen, Rand ganz hoch ziehen.

Zutaten

für Quarkmasse:

1 1/2 Dosen Williamsbirnen oder frische Birnen

2 El. Paniermehl

3 Eigelb

100 g. Zucker bis 150 g. (je nach Süße der Birnen)

500 g. Quark (20%)

¼ Liter Milch

1 Becher süße Sahne

1 Tüte. Vanillepudding

1 geh. El. Käskuchenhilfe
1 Vanillezucker

Schnee von 3 Eiweiß

100 g. Zucker, am Schluss obenauf, wenn gebacken.

Zubereitung:

Paniermehl auf den Boden der mit dem Teig ausgelegten Form streuen.
Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
Quark, Milch, Sahne und Puddingpulver, Käskuchenhilfe zugeben und alles gut rühren. Birnen in der Form verteilen, Quarkmasse darüber verteilen.
Kuchen

ca. 50 Minuten bei ca. 180°C backen.

Aus dem Ofen nehmen und Eischnee mit Zucker steif geschlagen darauf verteilen und

nochmals 10 Min. bei 150°C backen, bis Farbe hellbraun.

Nicht stürzen.

Birnen Käse Kuchen 2 Ei + 1 Eigelb M

Menge: 8 Stücke

MÜRBETEIG

120 g Mehl
60 g Butter
1 Eigelb Größe M
15 g Diabetiker-Süße

FÜLLUNG UND VERZIERUNG

175 g Entkernte Birne
2 Ei Größe M
60 g Diabetiker-Süße
20 g Butter
1/2 Vanilleschote
1/2 Zitrone; die Schale

375 g Magerquark

15 g Speisestärke
1 El Zitronensaft
1/2 Tl. Flüssiger Süßstoff
Evtl. Zitronenmelisse

1. Zutaten für den Teig und 1 Ei kaltes Wasser glatt verkneten. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Teig auf wenig Mehl etwas größer als eine Springform 20 cm Durchmesser ausrollen. In die Form legen, Rand festdrücken. Boden mehrmals einstechen. Kalt stellen.

2. 1 Birnenhälfte schälen, in kleine Stücke schneiden. Ei trennen. Eigelb, Diabetiker-Süße und Butter schaumig rühren. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Mit Zitronenschale, Quark und Eicreme verrühren. Stärke unterrühren. Eiweiß steif schlagen und mit den Birnenstückchen unterziehen.

3. Auf dem Boden verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175 Grad / Gas: Stufe 2 ca. 50 Minuten backen.

Nach ca. 25 Minuten hoch schalten E-Herd: 200 Grad / Gas: Stufe 3.

4. Rest Birne in Spalten schneiden. Zitronensaft, Süßstoff und 2-3 Ei Wasser aufkochen. Birne darin kurz dünsten. Abtropfen lassen und ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit auf den Kuchen legen. Kuchen auskühlen lassen und evtl. mit Zitronenmelisse verzieren.

: Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden ohne Wartezeit.

: Pro Portion ca. 250 kcal 26 g Eiweiß 11 g Fett 10 g Kohlehydrate

Birnen Käse Kuchen 6 Ei M

Zutaten

Für 14 Stücke:

160 g Speisestärke
200 g Mehl
Salz
200 g Butter/Margarine
2 TI Backpulver

6 Ei

190 g Puderzucker
4 Birnen
2 Ei Birnengeist

750 g Magerquark

150 ml Milch

200 g Schlagsahne

abgeriebene Schale von 1 Zitrone
4 El Zitronensaft
1 Pk. Vanille - Puddingpulver
75 g Zucker
100 g Quittengelee
1 Tl gemahlene Pistazien

Zubereitung

1. 120 g Stärke mit dem Mehl, 1 Prise Salz, 150 g Fett in kleinen Flöckchen, 1 Tl Backpulver, 1 Ei, 100 g Puderzucker und 2 El eiskaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform (28 cm) ausrollen, mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im heißen Ofen bei 220 Grad auf der 2. Schiene von unten 8 - 10 Min. vorbacken (Gas 3 - 4, Umluft 200 Grad).

2. 2 Birnen schälen und in kleinen Würfeln vom Kerngehäuse schneiden, mit dem Birnengeist mischen. 5 Ei trennen. Eigelb mit Quark, Milch, Schlagsahne, 75 g Puderzucker, 40 g Stärke, 1 Tl Backpulver, Zitronenschale, 2 El Zitronensaft und Vanille - Puddingpulver verrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und 2 Min. weiterschlagen. 50 g Fett zerlassen. Zuerst den Eischnee, dann das Fett und die Birnenwürfel unter die Quarkmasse heben.

3. Den Springformrand am Springformboden befestigen. übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, an den Formrand legen und 3 cm hoch an den Springformrand drücken, den Rand begradigen. Quarkmasse in die Form füllen. Den Käsekuchen 10 Min. bei gleicher Temperatur wie den Boden backen. Dann die Temperatur auf 150 Grad herunterschalten und 1 Std. weiterbacken (Gas 1, Umluft 130 Grad). Nach 30 Min. die Oberfläche zwischen Teig und Käsemasse rundherum mit einem spitzen Messer einschneiden.

4. 2 Birnen schälen, halbieren und entkernen. 1 Birne in dünne Scheiben schneiden. Aus 1 Birne Kugeln ausstechen. Übrigen Zitronensaft und das Quittengelee 2 Min. kochen. Birnenspalten und -kugeln unterheben, bei milder Hitze 3 Min. garen, mit dem Gelee auf dem Kuchen verteilen und vollständig erkalten lassen. Vor dem Servieren mit dem restlichen Puderzucker und Pistazien bestreuen.

Quelle:

livingathome

Birnen Käsekuchen II 6 Ei M

Zutaten:

160 g Speisestärke
200 g Mehl
Salz

200 g Butter
2 TI Backpulver

6 Ei (Größe M)

180 g Puderzucker
4 - 5 Birnen

2 EI Birnenschnaps

750 g Magerquark

150 ml Milch

200 g Schlagsahne

4 EI Zitronensaft
1 Tüte. Vanille - Puddingpulver (zum Kochen)
75 g Zucker
100 g Quitten - oder Birnengelee
1 TI gemahlene Pistazien

Zubereitung:

Zubereitung 1. 120 g Stärke mit dem Mehl, 1 Prise Salz, 150 g Fett in kleinen Flöckchen, 1 TI Backpulver, 1 Ei, 100 g Puderzucker und 2 EI eiskaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform (28 cm) ausrollen, mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Im heißen Ofen bei 220° C auf der 2. Schiene von unten 8 - 10 Min. vorbacken (Gas 3 - 4, Umluft 200° C Grad).

2. 2 Birnen schälen und in kleinen Würfeln vom Kerngehäuse schneiden, mit dem Birnenschnaps mischen. 5 Ei trennen. Das Eigelb mit Quark, Milch, Schlagsahne, 75 g Puderzucker, 40 g Stärke, 1 TI Backpulver, 2 EI Zitronensaft und Vanille - Puddingpulver verrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen und 2 Min. weiter schlagen.

50 g Fett zerlassen. Zuerst den Eischnee, dann das Fett und die Birnenwürfel unter die Quarkmasse heben.

3. Den Springformrand am Springformboden befestigen. Den übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, an den Formrand legen und 3 cm hoch an den Springformrand drücken. Quarkmasse in die Form füllen. Den Käsekuchen 10 Min. bei gleicher Temperatur wie den Boden backen. Dann die Temperatur auf 150° C herunterschalten und 1 Std. weiterbacken (Gas 1, Umluft 130 Grad). Nach 30 Min. die Oberfläche zwischen Teig und Käsemasse rundherum mit einem spitzen Messer einschneiden.

4. 3 Birnen schälen, halbieren und entkernen. 1 Birne in dünne Scheiben schneiden. Aus 1 Birne Kugeln ausstechen. übrigen Zitronensaft und das Quittengelee 2 Min. kochen. Birnenspalten und - Kugeln unterheben, bei milder Hitze 3 Min. garen, mit dem Gelee auf dem Kuchen verteilen und vollständig erkalten lassen. Vor dem Servieren mit dem restlichen Puderzucker und Pistazien bestreuen.

Birnen Preiselbeeren Torte M

Zutaten für 16 Stücke:

125 g Butter/Margarine
120 g Zwieback (für Diabetiker geeignet)
einige Spritzer Süßstoff
4 Blatt weiße Gelatine

1 Tafel (100 g) Zartbitter - Schokolade (für Diabetiker geeignet)

500 g Magerquark

40 g + 35 g Preiselbeeren (a. d. Glas; mit Süßstoff; für Diabetiker geeignet)

300 g Schlagsahne

8 geschälte, entkernte Birnenhälften (360 g)

Zubereitung:

1. Springform (26 cm Ø) fetten. Fett schmelzen. Zwieback fein zerbröseln. Mit Fett gut verkneten. Einige Spritzer Süßstoff unterkneten.
2. Masse auf den Boden der Form geben und andrücken. Formrand darumlegen. 3 Stunden kühlen.
3. Gelatine einweichen. Die Schokolade fein hacken. Quark und 40 g Preiselbeeren verrühren. Schokolade unterheben. Mit Süßstoff abschmecken. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Kalt stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.
4. 200 g Sahne steif schlagen, unterheben. Masse auf den Boden streichen. Ca. 3 Stunden kalt stellen.
5. Birnen in wenig Wasser 10 - 15 Minuten dünsten, abtropfen, auskühlen lassen. Rest Sahne steif schlagen. Torte mit Birnen belegen. Mit Sahne und 35 g Preiselbeeren verzieren.

Zubereitungszeit: 45 Min. (Wartezeit 6 Std.)

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten
220 920 6 15 14 -

Quelle :
KUG

Birnen Quark Kuchen 4 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke

Für den Teig:

150 g Magerquark

6 El Öl

1 Ei

2 Pck. Vanillezucker

1TL Kakaopulver

300 g Mehl

1 Prise Salz

3 Tl Backpulver

Für den Belag:

3 Ei

250 g Quark

250 g Creme fraiche

4 El Zitronensaft

75 g Zucker

1 Pck. Vanillepuddingpulver

je 1 Prise gem. Gewürznelken und Ingwerpulver

1,5 kg Birnen

Zubereitung:

1. Für den Teig den Magerquark mit Öl, Ei und Vanillezucker verrühren. Kakao mit Mehl, Salz und Backpulver mischen, mit den Knethaken des Handrührgerätes rasch in die Quarkmischung einarbeiten. Den Teig auf einer gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Fettpfanne ausrollen, dabei rundherum einen Rand hochziehen.

2. [Backofen auf 180 Grad vorheizen.](#)

Für die Quarkcreme Ei trennen, Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit Quark, Creme fraiche, Zitronensaft, Zucker, Puddingpulver und Gewürzen glatt rühren. Eischnee mit einem Schneebesen locker unter die Creme ziehen. Quarkcreme auf dem ausgerollten Teig verstreichen.

3. Birnen schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien. Wölbung der Früchte fächerartig ein-, aber nicht durchschneiden. Mit der Wölbung nach oben auf der Creme verteilen und eindrücken.

4. Den Kuchen

[im vorgeheizten Ofen in etwa 30 Min. goldgelb backen.](#)

Herausnehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Je nach Saison und Geschmack können Sie den Teig auch mit Sauerkir-schen oder Zwetschgen belegen.

Birnen Topfenkuchen I 3 Ei M

Zutaten:

Teig:

120 g Butter,
250 g Mehl,
125 g Zucker,
1/2 P. Backpulver,

1 Eigelb,

4 El Zitronensaft

Füllung:

1 1/2 Dose (à 850ml) Birnen,

2 Ei + 1 Eiweiß,

60 g Butter,
75 g Zucker,
6 El Zitronensaft,

375 g Speisequark (Magerstufe),

2 gehäufte El Grieß

Zubereitung:

Zubereitung Teig: Fett zerlassen. Mehl, Zucker und Backpulver mischen. Eigelb, Zitronensaft und Fett zufügen. Mit dem Knethaken Ihres Rührgerätes zu Streuseln verarbeiten. Für die Füllung Birnen abtropfen lassen. Ei trennen. Fett und Zucker schaumig rühren. Zitronensaft, Quark, Eigelbe und Grieß zufügen und verrühren.

Alle Eiweiße steifschlagen, unter die Quarkmasse heben. 2/3 der Streusel in eine Springform geben (Ø 26cm) geben und etwas andrücken. Quarkmasse darauf füllen. Mit Birnenhälften belegen. Restliche Streusel darüberstreuen.

Dann im vorgeheizten Backofen 200 Grad ca. 1-Stunde backen.

Tipp: mit Hagelzucker verzieren

Birnen-Quark-Torte 2 Ei M

Zutaten für 12 Stück:

125 g Butter
250 g Zucker

2 Ei

Zitronenaroma

125 g Mehl
1 gestr. Tl. Backpulver

2 Ei Milch

500 g Quark
Saft einer Zitrone
6 Bl. Gelatine

750 ml Sahne
720 g Birnen (Dose)
2 Pck. Sahnesteif
2 El. Kakao

So wird's gemacht:

1. Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Butter, 125 g Zucker cremig schlagen. Ei und Zitronenaroma einrühren. Mehl, Backpulver, Milch unterziehen. In mit Backpapier ausgekleideter Springform (26 cm)

ca. 30 Min. backen.

2. Quark, 125 g Zucker, Zitronensaft verquirlen. Aufgelöste Gelatine unterziehen. 250 ml geschlagene Sahne unterheben. Birnen abgießen, auf den Boden legen. Tortenring darum stellen. Quark einfüllen.

2 Std. kühlen.

3. Restliche Sahne mit Sahnesteif und Kakao steif schlagen. Auf die Quarkcreme streichen.

Zubereitung. ca. 40 Min.

Backen: 30 Min.

Kühlen: 3 Std.

kJ/kcal p. St.: 2.079/495

Birnen-Quarkkuchen 3 Ei M

Für den Teig:

100 g gemahlene Mandeln
150 g Weizenmehl
1 Tl Backpulver

1 Ei

80 g flüssiger Honig

100 g Butter
1 Prise Zimt
1 Pk. Vanillezucker

Für die Füllung:

2 Ei
3 El Honig

500 g Magerquark

1 Pk. Vanillezucker
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
4 Birnen

Mandeln, Mehl, Backpulver, Ei, Honig, Fett, Zimt und Vanillezucker zu einem festen Teig verarbeiten. In Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen. Für die Füllung Ei trennen. Eigelbe, Honig, Topfen, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren. Eiweiße cremig schlagen und unterheben. Die Birnen waschen, trockentupfen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Birnenhälften in jeweils drei schmale Spalten schneiden. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 32 cm großen Kreis ausrollen und eine gefettete Pieform (Ø 28 cm) damit auslegen. Den überstehenden Teigrand abschneiden. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Quarkmasse darauf verteilen, mit Birnen belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 50 Minuten backen.

Birnen-Topfenkuchen II 3 Ei M

Für den Teig:

100 g gemahlene Mandeln
150 g Weizenmehl
1 Tl Backpulver

1 Ei
80 g flüssiger Honig
100 g Butter
1 Prise Zimt
1 Pkt. Vanillezucker

Für die Füllung:

2 Ei

3 Ei Honig

500 g Magertopfen/Quark

1 Pkt. Vanillezucker

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

4 Birnen

Mandeln, Mehl, Backpulver, Ei, Honig, Fett, Zimt und Vanillezucker zu einem festen Teig verarbeiten. In Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen. Für die Füllung Ei trennen. Eigelbe, Honig, Topfen, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren. Eiweiße cremig schlagen und unterheben. Die Birnen waschen, trockentupfen, halbieren und das Kerngehäuse heraus-schneiden.

Birnenhälften in jeweils drei schmale Spalten schneiden. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 32 cm großen Kreis ausrollen und eine gefettete Pieform (Durchmesser 28 cm) damit auslegen. Den überstehenden Teigrand abschneiden. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Topfenmasse darauf verteilen, mit Birnen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 50 Minuten backen.

Birnentorte mit Käsecreme 4 Ei M

Zutaten :

Für den Teig:

4 Ei

2 El. Wasser

1Prise Salz

120 g Zucker

40 g Vanillepuddingpulver

60 g Mehl

100 g gemahlene Haselnüsse

Füllung:

800 g Birnen

50 g Zucker

1/8l Wasser

1 Zimtstange

2 El. Zitronensaft

1 El. Stärke oder Puddingpulver. Vanille

Die Birnen schälen und entkernen, vierteln und 5 Min. kochen lassen. Die Stärke oder das Puddingpulver mit etwas Wasser anrühren und das Kompott andicken. Abkühlen lassen.

Käsecreme:

3 Blatt Gelatine

250 g Mascarpone

250 g Magerquark

4 El. Milch

50 g Zucker

Zubereitung

Die Gelatine nach Anleitung einweichen,, die Zutaten für die Käsecreme verrühren, die Gelatine lösen und angleichen und zugeben. Den Boden 1 mal aufschneiden. Das Kompott auf dem Boden verteilen. Mit etwas Creme bestreichen, den Deckel andrücken und die restliche Creme darauf verteilen. Die Torte kalt stellen und später mit Mini Birnen und 200 g steifer Sahne und Schokoraspeln verzieren.

Birnentraum 8 Ei M

Biskuit:

125 g Zucker

6 Eigelb

0,5 Zitrone (Schale)

50 g geschmolzene Schokolade

6 Eiweiß

1 Prise Salz

1 Messerspitze Backpulver

6 El Zucker

150 g Mehl

Belag:

2 Eigelb

100 g Zucker

1 TI Vanillinzucker

0,5 Zitrone (Saft und Schale)

300 g Sahnequark

2 Ei Rum

4 Blatt Gelatine

2 Becher Schlagsahne

2 Eiweiß

1 Dose Birnen

Zucker, Eigelb und abgeriebene Zitronenschale zusammenrühren, bis die Masse hell ist. Teigmasse in zwei Hälften teilen. Die geschmolzene Schokolade unter die eine Teighälfte rühren. Eiweiß, Salz und Backpulver zusammen steif schlagen, dann den Zucker unter den Eischnee rühren. Je die Hälfte des Mehls und des Eischnees auf die beiden Hälften der Teigmasse geben und unterrühren. Zuerst die dunkle Masse in die Form füllen, zwei Lagen Backpapier drauflegen und die helle Masse draufgeben.

Bei 180° C ca. 40 Minuten backen.

Eigelb, Zucker, und Vanillinzucker rühren, bis die Masse hell ist. Saft und Schale einer halben Zitrone, Rahmquark und Rum unter die Masse rühren. Gelatine auflösen und unter Rühren unter die Quarkmasse geben. Schlagsahne steif schlagen und steif geschlagenes Eiweiß sorgfältig mit der Masse vermischen. Die abgetropften Birnen auf dem dunklen Boden verteilen. Die Quarkmasse darauf geben, mit dem hellen Boden bedecken und kalt stellen.

Leichter Birnen-Quark-Kuchen 4 Ei M

Zutaten für zwölf Stück

200 g Mehl,

1 TI Backpulver

75 g Butter

155 g Zucker

4 Ei,

1 Pr. Salz

Saft u abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

800 g Birnen

250 g Sahnequark

200 Schmand

1 TI Vanillezucker

1/2 Pck. Vanillepudding-Pulver (für 250 ml Milch)

2 TI Puderzucker

Zubereitung.

1. Mehl, Backpulver, Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, Salz, Zitronenschale verkneten. 30 Min. kühl stellen, 2/3 ausrollen, auf den Boden einer gefetteten Springform (24 cm) geben.

Im Backofen 15 Min. backen.

2. Birnen schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Den Quark mit Schmand, den restl. Eiern, restl. Zucker, Vanillezucker und dem Vanillepudding-Pulver verrühren. Die Birnenstücke unterheben.

3. Den restl. Mürbeteig ausrollen, in 5 cm breite Streifen schneiden, an den Springformrand drücken. Die Birnenmasse einfüllen und den

Kuchen im Backofen ca. 1 Std. backen,

Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitung. etwa 90 Min.

Elektro: 175°

Gas: Stufe 2

Heißluft: 150°

Saftiger Birnen-Quark-Kuchen 3 Ei M mit Streuseln

Zutaten für 12 Stücke:

120 g Butter,

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 g Zucker

1 Eigelb

4 El Zitronensaft

1 1/2 Dosen Birnen (a Dose 850 ml)

2 Ei,

60 g Butter

75 g Zucker

6 El Zitronensaft

375 g Magerquark

2 gehäufte Ei Grieß

1 Eiweiß

etwas Hagelzucker

Babybirnen z. Verzieren

Zubereitung.

1. Butter schmelzen. Mehl, Backpulver, Zucker mischen. Eigelb, Zitronensaft, Butter zufügen. Zu Streuseln verarbeiten.

2. Birnen abtropfen lassen. Ei trennen. Butter mit Zucker schaumig rühren. Zitronensaft, Magerquark, Eigelb, Grieß zugeben und verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

3. 2/3 der Streusel in eine Springform (26 cm) geben, leicht andrücken. Die Quarkmasse darauf geben. Mit Birnenhälften belegen. Die restlichen Streusel darüber streuen. Kuchen

im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.

Danach auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

4. Den Kuchen mit Hagelzucker bestreuen. Mit Babybirnen verziert servieren.

Zubereitung: etwa 90 Min.

Elektro: 200°

Gas: Stufe 3

Heißluft: 180°

Extra: Selbstverständlich können Sie auch andere Früchte verarbeiten

Saftiger Birnenkuchen 3 Ei M

Zutaten

Teig:

100 g gemahlene Mandeln

150 g Mehl (am besten Type 1050)

1 Tl. Backpulver

1 Ei

80 g flüssigen Honig
100 g Margarine
1 Prise Zimt
1/2 Tl. gemahlene Vanille

Füllung

2 Ei

3 El. flüssiger Honig

500 g Speisequark

abgeriebene Schale von 1 Zitrone
4 Birnen

Zubereitung

Für den Teig Mandeln, Mehl, Backpulver, Ei, Honig, Margarine, Zimt und Vanille zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen. Für die Füllung Ei trennen, Eigelb, Honig, Quark und Zitronenschale verrühren. Eiweiß steifschlagen und unterheben. Birnen waschen, trocken tupfen halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Birnenhälften in Spalten schneiden. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Pieform (28 cm Durchmesser) damit auslegen. Boden mehrmals einstechen, Quarkcreme draufgeben und mit Birnen belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 50 Min. backen.

Warm servieren.

Saftiger Birnenzupfkuchen 4 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

400 g Mehl
450 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
2 El Kakaopulver
1 Päckchen Backpulver
Salz

4 Ei (G. M)

400 g Butter
1 kg Birnen
Mark 1 Vanilleschote
3 - 4 El Birnenbrand

500 g Magerquark

1 Päckchen Puddingpulver "Vanillingschmack"
(für 1/2 l Milch; zum Kochen)
2 Ei Paniermehl

Zubereitung

1. Mehl,
200 g Zucker,
1 Päckchen Vanillin - Zucker,
Kakaopulver,
Backpulver,
1 Prise Salz,
1 Ei und

200 g Butter in kleinen Stücken zu einem Mürbeteig verarbeiten.
Ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. 100 ml Wasser, 50 g Zucker und Vanillemark aufkochen. Birnen dazugeben und 4 - 5 Minuten garen.

Birnenbrand einrühren und Birnen auskühlen lassen.

3. 200 g Butter, 200 g Zucker und 1 Päckchen Vanillinzuckercremig rühren. 3 Ei nacheinander unterrühren. Quark und Puddingpulver einrühren. 3/4 des Mürbeteigs auf der bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 38 cm Durchmesser) ausrollen. Springform (ca. 26 cm Durchmesser) fetten und mit Teig auslegen. Boden mehrmals einstechen. Paniermehl auf den Boden geben und kühl stellen.

4. Birnen abtropfen lassen. Mürbeteigboden mit Birnen belegen und Quarkcreme darauf glatt streichen. Restlichen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und in Stücke zupfen. Teigstücke auf den Kuchen geben.

Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 1/2 Stunden backen.

Kuchen eventuell nach 1 Stunde zudecken.

In der Form auskühlen lassen.

Tipp:

Verwenden Sie eine aromatische Birnensorte, z.B. Williams Christ, Conference oder Ciapps Liebling.

Achten Sie darauf dass die Früchte noch nicht zu weich sind, damit sie beim Dünsten nicht zerfallen. Mit etwas Zitronensaft gegart schmecken die Birnen noch besser.

Mit Schokolade

Birnen - Marmor - Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 16 Stücke:

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillin - Zucker

4 Ei (Größe M)

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

6 Ei Milch

2 Ei Kakaopulver
5 kleine Birnen (ca. 750 g)
4 Ei Hagelzucker
3 Ei Aprikosen - Konfitüre
Fett und Paniermehl für die Springform

Zubereitung:

Fett, Zucker und Vanillin - Zucker schaumig rühren. Ei nacheinander zufügen und Masse cremig rühren.

Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit 4 Esslöffeln Milch unter die Eiermasse rühren.

2. Hälfte des Teiges in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) streichen. Unter den restlichen Teig übrige Milch und Kakao rühren. Dunklen Teig auf den hellen streichen. Mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen und glatt streichen.

3. Birnen schälen und halbieren. Hälften entkernen und die Oberseiten dicht an dicht der Länge nach ca. 1 cm tief einschneiden. Hälften mit der Rundung nach oben in den Teig setzen. Mit der Hälfte des Hagelzuckers bestreuen und im

vorgeheizten Backofen (E - Herd: 175 ° C/ Gasherd: Stufe 2) 50 - 55 Minuten backen.

4. Konfitüre glatt rühren, auf die warme Kuchenoberfläche streichen. Auskühlen lassen. Mit übrigem Hagelzucker bestreuen.

Quelle:

www.Marions.kochclub.de/

Birnen Cappuccino Torte 1 Ei M

Zutaten:

Knetteig:
250 g Mehl,
60 g Zucker,
125 g Margarine,

1 Ei

Belag:

1 Dose Birnen,
1 Tüte Tortenguss,
250 ml Birnensaft,
etwas Zucker

Creme:

1 Pk Mousse au Cappuccino,

200 ml Milch,

100 ml Sahne

Zubereitung:

Knetteig herstellen, in eine gefettete Tarteform geben, mit einer Gabel den Teig einstechen.

Backen:

Bei 180 Grad ca 15 Minuten.

Die Birnen auf den abgekühlten Boden geben, Tortenguss nach Packungsanleitung herstellen und über die Birnen geben. Creme nach Packungsaufschrift zubereiten und auf die Birnen streichen. Torte mit Birnen und Schokoladenstreusel garnieren

Abwandlung anstatt der Mousse au Cappuccino Creme, Mousse au Chocolat verwenden.

Birnen Schoko Kuchen I 4 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke:

200 g Mehl
1 geh. TL (ca. 7 g) Kakao
100 g Butter/Margarine

4 Ei (Größe M)

200 g Zucker
5 Birnen (ca. 1 kg)
Saft von 1 Zitrone
1/2 Vanilleschote

150 g Schlagsahne

2 EI Aprikosen - Konfitüre
1 - 2 EI Hagelzucker

Zubereitung:

1. Mehl und Kakao mischen. Fett, 1 Ei und 50 g Zucker zugeben und glatt verkneten. Ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Birnen auf der runden Seite mehrmals einritzen. In ca. 1/4 l Wasser, 50 g Zucker und Zitronensaft ca. 5 Minuten dünsten. Abtropfen lassen.
3. Eine Tarte - oder Springform (26 - 28 cm Ø) fetten und mit dem Teig auslegen. Boden mehrmals einstechen. Birnen mit der runden Seite nach oben hineinlegen.
4. Vanilleschote längs einritzen, Mark herausschaben. Vanillemark, Sahne, 3 Ei und 100 g Zucker verrühren. Creme über die Birnen gießen.

Im vorgeheizten Backofen (E - Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C /

Gas: Stufe 2) 45 - 50 Minuten backen.

5. Konfitüre erwärmen, Kuchen damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen.

Zubereitungszeit:

Zubereitungszeit ca. 2 1/4 Std.

Quelle : KUG

Birnen Schoko Kuchen II 4 Ei M

Zutaten:

200 g Butter
175 g Zucker

4 Ei

200 g Mehl
1 Tüte Vanille - Zucker
½ Fläschchen Rum - Aroma (es kann auch ein Schluck echter Rum sein)
2 TL Backpulver
50 g gemahlene Walnüsse (Statt der Walnüsse kann man auch Haselnüsse nehmen)

200 g Zartbitter - Raspelschokolade

1 Glas/Dose Birnen bzw. frische Birnen

Zubereitung:

Weiche Butter, Zucker, Ei, Mehl, Vanillezucker, Rum oder Rum - Aroma und Backpulver vermischen und gut verrühren.

Walnüsse und Zartbitter - Raspelschokolade vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform geben und glatt streichen. Die Birnen

abgießen und in kleine Würfel schneiden, gleichmäßig auf dem Teig verteilen und ab in den Ofen.

Bei 180 Grad 50 bis 60 Minuten backen.

Am besten vorher schon mal gucken, damit die Birnen nicht schwarz werden.

Den Kuchen zusammen mit Schlagsahne servieren.

Wenn Sie eine große Springform nehmen kann es auch noch eine Birne mehr sein. Dann wird der Boden dünner und der Kuchen noch saftiger.

Quelle:

www3.ndr.de

Birnen Schoko Küchlein 3 Ei M

Zutaten

für den Teig:

500 g Birnen,

1 El Zitronensaft,

150 g Butter,

125 g Zucker,

1 Prise Salz,

3 Ei,

1 Päckchen Rumbäck,

225 g Mehl,

2 gestr. Tl Backpulver,

25 g Kakao,

1 Tl gem. Zimt.

Zutaten für den Guss:

75 g Puderzucker,

½ gem. Zimt,

4 Tl Zitronensaft

Zubereitung

Birnen schälen, entkernen und in Stückchen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Ei nach und nach unterrühren. Rum - back unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao und Zimt mischen, darübergeben und unterrühren. Birnenstückchen unterheben. Je 1 gutgehäuften Ei Teig als Häufchen mit ca. 7 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen

und auf der mittleren Schiene backen.

Küchlein vorsichtig lösen und auskühlen lassen.

Für den Guss:

Puderzucker, Zimt und Zitronensaft verrühren. In einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Küchlein mit Guss verzieren. Den Guss trocknen lassen.

Birnen Schoko Torte 2 Ei M

ZUTATEN

Für den Teig

2 Ei

80 g Zucker

1 Pk Vanillezucker

100 g Mehl

100 g Zerlassene Butter

WEITERE ZUTATEN

1 Dose Birnen

50 g Vollmilchschokolade

50 g Zartbitterschokolade

2 Tortenguss klar

500 g Schlagsahne

2 Sahnesteif

Mandelkrokant

Evtl Eierlikör

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten und in einer gefetteten

Springform bei 200 Grad 15 - 20 Minuten backen.

Die Birnen auf dem erkalteten Boden verteilen. Den aufgefangenen Saft mit dem Tortenguss aufkochen, die geriebene Schokolade einrühren. In die Kuchenform einen Tortenring einlegen und die Masse sofort über die Birnen geben.

Wenn die Tortenmasse erkaltet ist, Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und den Kuchen oben und ringsherum damit bestreichen.

Die fertige Torte mit Mandelkrokant, evtl. mit Eierlikör dekorieren.

Quelle :
ARD/ZDF-Text

Birnen Schokoladen Kuchen 4 Ei

Zutaten

1 Portion Hermannsteig (1 Tasse)
150 g. Butter,
4 Ei,
100 g. Zucker,
abgeriebenes einer Zitrone,
2 El. Rum,
300 g. Mehl,
2 Tl. Backpulver,
1 Dose Birnenhälften(in Spalten geschnitten),
1/2 Vanilleschote,
Puderzucker und Schokoladenraspel zum garnieren.

Zubereitung:

Hermann mit Ei, Butter und Zucker schaumig mixen, Mehl mit Backpulver mischen und untermischen, gut verrühren. Zitronenschale, Vanillemark und Rum untermischen. Birnen im Sieb abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Eine Springform 26 cm einfetten und den Teig einfüllen. Birnenspalten im Teig leicht reindrücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 60 Min backen. Umluft 190° C 50 Min. backen.

Birnen-Schokoladen-Torte 3 Ei M

3 Eigelbe

3-4 El heißes Wasser
100 g Zucker
3 Eischnee mit 50 g Zucker steif schlagen
100 g Mehl
100 g Speisestärke
1P.Backpulver

dieses alles zu einem Rührteig verarbeiten, wobei der Eischnee zum Schluss vorsichtig untergehoben wird

bei 180°C 20-30 min. in einer Springform backen

Für die Füllung

3/4 l Sahne steif schlagen, je nach Geschmack mehr oder weniger Schokolpulver also Nesquik untermischen

Den ausgekühlten Boden mit einer Dose Birnen belegen. Die Schokosahne darüber verteilen und an den Tortenrand streichen, den dann mit Krokant garnieren. Obendrauf Sahnetupfer.

Tipp:

Man kann die Sahne bestimmt auch mit löslichen Cappuccinopulver steifschlagen.

Birnenkuchen I 3 Ei M

Zutaten

150 g Butter,
150 g Zucker,

3 Ei,

300 g Mehl,
3 TI Backpulver,

1/8 l Milch,

100 g zerbröckelte Schokolade,

1 EI Kakao,

4 EI Haferflocken,

1 EI Rum,

etwas Zimt u. Muskat,

1 kg weiche Birnen.

Zubereitung

Die Birnen schälen, halbieren u. das Kerngehäuse entfernen. Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Etwa 2/3 des Teiges in eine Springform füllen. Birnen hineindrücken u. den restlichen Teig darübergeben.

Im vorgeheiztem Backofen ca. 60 Min. bei 190 - 200° C backen

Birnenkuchen mit Schokoguss 3 Ei M

Zutaten für 1 Portion

Für den Teig:

3 Ei(er)

100 g Zucker

1 Pck. Puddingpulver, Vanille mit Mehl auf 100 g auffüllen

Für den Belag:

1 Dose/n Birne(n)

600 ml Birnensaft aus der Dose (evt. mit Wasser auffüllen)

2 Pck. Tortenguss, klar

2 Tafeln Schokolade, (1 Vollmilch, 1 Zartbitter)

Zubereitung

Das Eiweiß leicht steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. Die Eigelbe unterziehen und dann das gesiebte Mehl unterheben. Den Biskuitteig in eine Form geben, glatt streichen und

im vorgeheizten Ofen bei 180 ° C 15 min. backen.

Den Boden in der Form auskühlen lassen.

Die Birnen klein schneiden und auf dem Boden verteilen. Aus dem Birnensaft einen Tortenguss herstellen, die Schokolade in Stücke brechen und unter den Guss heben. Den Guss auf den Birnen verteilen und kühl stellen. Aus der Form lösen. Nach Belieben kann die Torte mit Sahnetupfen verziert werden.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Freischaltung: 01.03.03

Verfasser: Sivi

Birnentorte 2 Ei M

Teig:

2 Ei (trennen),

2 El. heißes Wasser,

100 g Zucker,

1 P. Vanillezucker,

100 g Mehl,

1/2 Tl. Backpulver;

Belag:

1 große Dose Birnen,

2 P. heller Tortenguss,

2 Tafeln Zartbitterschokolade,

2 Becher Sahne,

Eierlikör

Eiweiß und Wasser schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Erst Eigelbe, dann Mehl und Backin vorsichtig unterrühren. Biskuit bei 175 Grad 20 min backen.

Die Birnen auf den ausgekühlten Boden legen (1 cm Rand lassen). Den aufgefangenen Birnensaft mit Wasser auf 1/2 l auffüllen und den Tortenguss herstellen. Die klein gebröckelte Schokolade dazugeben und darin auflösen. Einen Tortenring um den Boden legen, die Masse auf die Birnen gießen und den Kuchen kalt stellen. Die Sahne schlagen, auf die Torte geben und mit Eierlikör verzieren.

Birnentorte M

1 schnellen Biskuit backen

1 1/2 D. Birnen

abgießen, Saft auffangen und die Birnen auf dem Kuchen verteilen.

1/2 l Birnensaft

2 P Tortenguss klar

kochen und

2 T. Vollmilchschokolade

mit einkochen. Tortenring um den Kuchen legen und Schokoladen Tortenguss heiß einfüllen. Im Kalten steif werden lassen.

2-3 Becher Sahne

steif schlagen und auf die Torte streichen. Zum Schluss mit Eierlikör begießen.

Gedeckter Birnenkuchen 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

1 kg Birne(n), weich

150 g Butter

150 g Zucker

3 Ei(er)

300 g Mehl

3 TI Backpulver

125 ml Milch

100 g Schokolade, zerbröckelt

1 EI Kakaopulver

5 Ei Haferflocken
1 Ei Rum
etwas Zimt
etwas Muskat

Zubereitung

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Aus den übrigen Zutaten einen Rührteig herstellen. 2/3 des Teiges in eine Springform füllen. Birnen leicht hindrücken und den restlichen Teig darüber geben.

Im vorgeheizten Backofen etwa eine Stunde bei 190 - 200 Grad auf der unteren Schubleiste backen.

Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Freischaltung: 11.02.05

Schoko Birnentorte 7 Ei + 2 Eigelb M

7 Ei (Größe M)
160 g Zucker
150 g Mehl
2 TI Backpulver
3 Ei Kakaopulver

400 g Zartbitter-Schokolade

400 g Schlagsahne

2 Eigelb (Größe M)

500 g Birnenhälften (aus der Dose)

feinherbe Schokoröllchen zum Bestreuen

1. 5 Ei trennen. Eiweiß steif schlagen, 150 g Zucker zum Schluss nach und nach einrieseln lassen. 5 Eigelb nacheinander einrühren. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und unterheben. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse in die Form geben und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 30-35 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

2. Schokolade hacken und schmelzen. Sahne steif schlagen und kühl stellen. Restliche Ei, Eigelb und übrigen Zucker auf dem heißen Wasserbad schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Vom Wasserbad neh-

men und zu einer festen Creme aufschlagen. Eimasse unter die Schokolade rühren. Sahne unterziehen. Ca. 15 Minuten kühl stellen.

3. Birnen abtropfen lassen, die Hälften längs dritteln. Biskuit zweimal durchschneiden. Unteren Boden mit ca. 2/3 der Birnen belegen. Mit 1/3 der Mousse bestreichen. Zweiten Boden darauf legen, mit ca. 1/3 der Mousse kuppelförmig einstreichen. Letzten Boden darauf legen. Torte mit übriger Mousse einstreichen. 3-4 Stunden kühlen, Torte mit restlichen Birnen verzieren, Mit Schokoröllchen bestreuen.

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung: ca. 1 1/4 Std. (ohne Wartezeit)

Schoko Kuchen mit Birnenstücken 5 Ei M

Zutaten

Für den Teig:

5 Ei

100 g weiche Butter
100 g Zucker
Salz
2 gehäufte El Kakaopulver
1/2 Tl Zimt

300 g Schokobiskuit - Brösel

125 ml Birnensaft
750 g Birnen

Außerdem:

2 El Puderzucker

1.)

Die Ei trennen. Eigelbe, Butter, Zucker, 1 Prise Salz, Kakao und Zimt in eine Schüssel geben, mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren.

2.)

Die Biskuitbrösel in eine Schüssel geben, mit dem Birnensaft beträufeln und kurz vermengen. Die Birnen schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.

3.)

Den Backofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen.

Eine Kastenform (30 cm) gut fetten und sorgfältig mit Semmelbröseln ausstreuen.

4.)

Die getränkten Biskuitbröseln unter die Eigelbmasse geben. Die Birnenstücke unterheben und zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterziehen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im

Ofen etwa 60 Minuten backen.

Den Birnenkuchen einige Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.

Mit Puderzucker bestreuen und evtl. mit dünnen Zitronenresten garnieren.

Tipp:

Wenn keine Kinder mitessen, können Sie die Biskuitbrösel in einer Mischung aus 100 ml Birnensaft und 25 ml Birnengeist tränken. Auch die Birnenstücke lassen sich auf diese Weise veredeln.

Dadurch wird der Kuchen besonders aromatisch.

Als Extra - Frische - Tipp empfehlen wir, den noch warmen Kuchen mit Konfitüre zu bestreichen und nach dem Abkühlen mit flüssiger Konfitüre zu überziehen.

Muffeins

Birne Helene Muffins 1 Ei M

Zutaten:

Fett oder Papierförmchen für die Backform

200 ml Milch

1 Vanilleschote

200 g Birnen (frisch oder aus der Dose)

250 g Mehl

2 TL Backpulver

3 EL dunkles Kakaopulver

1 Prise Salz

1 Ei

100 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

Für den Guss:

200 g Halbbitterkuvertüre

Zubereitung:

Backofen auf 200 C vorheizen.

Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote und dem herausgeschabten Mark einmal Aufkochen und wieder Abkühlen lassen. Frische Birnen schälen und von den Kerngehäusen befreien, Dosen-Birnen abtropfen lassen. In kleine Stücke schneiden. Mehl, Backpulver und Kakaopulver in eine Schüssel sieben, mit Salz und Birnenstückchen mischen. In einer größeren Schüssel das Ei verquirlen, mit Butter oder Margarine, Zucker und der Vanillemilch mischen. Das Mehlgemisch vorsichtig unterheben. In die Förmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen.

kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und die Muffins damit bestreichen.

Birnen Nougat Muffins 1 Ei M

Zutaten:

1 Birne

50 g Nougat-Schokolade

120 g Mehl

1 TI Backpulver

1 Ei

50 g Zucker

40 ml Öl

30 g Nutella

70 g Joghurt

Zubereitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen

und Muffinsblech gut einfetten.

Birnen waschen, schälen und in kleine Stückchen schneiden. Schokolade in kleine Stückchen hacken. Mehl, Backpulver, und Schokolade in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Zucker, Öl, Nutella und Joghurt schaumig schlagen. Mehlgemisch und Birnenstückchen dazugeben und unterrühren.

Teig in die Förmchen füllen und

ca. 20 - 25 Minuten backen

Birnen Rollo Muffeins 3 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stück:

2 Packungen (a 52 g) "Rollo", Pralinen mit Toffeefüllung

250 g Birnen

4 - 5 El Zitronensaft

125 g Butter,

75 g Zucker

1 P. Vanillin - Zucker,

Salz

3 Ei (Größe M),

250 g Mehl

1 Tl Backpulver,

75 ml Milch

1 El Puderzucker

1. Rollos, bis auf 6 Pralinen, halbiere]], Birnen halbieren entkernen, bis auf 1 Hälfte würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Butter, Zucker, Vanillin-Zucker Lind Salz verrühren. Ei einzeln unterrühren Mehl und Backpulver vermischen. Abwechselnd mit der Milch unterrühren. Birnen mit halbierten Rollos unter den Teig heben.

2. Je 2 Papiermanschetten in je eine, Mulde einer Muffeinform setzen. Teig darin verteilen.

Bei 175 C 20 - 25 Minuten backen.

Auskühlen lassen. Muffeins aus Mulden heben, mit Puderzucker bestäuben. Mit Rollo und Birnenspalten verzieren.

Zubereitung ca. 30 Minuten (ohne Back - und Wartezeit).

Pro Stück ca. 260 kcal., E 4 g, F 13 9, KH 319

Birnen Schoko Muffins 3 Ei

Zutaten für den Teig:

500 g Birnen,

1 El Zitronensaft,

150 g Butter,

125 g Zucker,

1 Prise Salz,

3 Ei,

1 Päckchen Rumbäck,
225 g Mehl,
2 gestr. TL Backpulver,
25 g Kakao,
1 TL gem. Zimt.

Zutaten für den Guss:

75 g Puderzucker,
1/2 gem. Zimt,
4 TL Zitronensaft

Birnen schälen, entkernen und in Stückchen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Ei nach und nach unterrühren. Rumbäck unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao und Zimt mischen, darüber sieben und unterrühren. Birnenstückchen unterheben. Je 1 gutgehäuften Ei Teig als Häufchen mit ca. 7 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und auf der mittleren Schiene backen. Küchlein vorsichtig lösen und auskühlen lassen.

Für den Guss:

Puderzucker, Zimt und Zitronensaft verrühren. In einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Küchlein mit Guss verzieren. Den Guss trocknen lassen.

Birnen Streusel Muffins 1 Ei M

Zutaten für etwa 12 Stück

90 g Vollkornmehl
140 g Mehl Type 405
2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1 TL Zimt

1 Ei

140 g brauner Zucker
80 ml Pflanzenöl
1 EL Rum oder Whiskey nach Belieben

185 g Naturjoghurt

125 g saure Sahne

240 g Birnenhälften aus der Dose
für die Streusel:

70 g Mehl
1 TI Zimt
45 g brauner Zucker
65 g weiche Butter

für die Backform:

Fett oder 12 Papier - Backförmchen

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Vertiefungen eines Muffins - Bleches einfetten oder Papier - Backförmchen hineinsetzen. Beide Mehlsorten in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Natron und dem Zimt sorgfältig vermischen. Das Ei leicht verquirlen. Dann den Zucker, das Öl, den Rum oder Whisky, den Joghurt und die saure Sahne hinzufügen und gut verrühren. Birnen in ein Sieb schütten gut abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Die Mehlmischung zum Eigemisch geben und kurz unterrühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Zuletzt die Birnenstückchen vorsichtig unterheben. Für die Streusel Mehl, Zimt, den Zucker und die Butter zu einer krümeligem Teig kneten. Den Muffeinteig in die Blech - Vertiefungen füllen. Dann die Streusel darüber streuen.

Im Backofen Umluft bei 160 Grad 20 - 25 Min backen.

Die Muffins im Backblech 5 Min ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und noch warm servieren

Birnenmuffeins mit Ahornsirup 2 Ei M

Zutaten:

300 g Vollkornmehl
2 TI Backpulver
1 TI Natron

2 Ei

150 g Butter
etwa 50 g brauner Zucker

150 g Creme Fraiche

150 ml Ahornsirup
2 weiche Birnen

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver und Natron in einer Schüssel mischen. In einer anderen Schüssel die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Ei, Creme Fraiche und den Ahornsirup dazugeben. Die Birnen schälen

und in kleine Würfel schneiden. Diese dann zu den feuchten Zutaten geben.

Anschließend die Mehlmischung dazu geben und in das mit Papierförmchen ausgelegte Muffinsblech füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei etwa 180° C für ca. 20 - 25 Min. backen.

Mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoladenguss garnieren.

Haferflocken Birnen Muffins 1 Ei M

Zutaten:

Fett oder Papierförmchen für die Backform

200 g Birnen (frisch oder aus dem Glas)

100 g Mehl

2 TI Backpulver

1/2 TI gem. Zimt

1 Prise gem. Nelken

1 Prise Salz

150 g Haferflocken

1 Ei

60 ml neutrales Öl

80 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 ml Milch

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Backofen auf 200 C vorheizen.

Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen einsetzen. Frische Birnen schälen und von den Kerngehäusen befreien, Birnen aus dem Glas abtropfen lassen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben. Mit Zimt, Nelken, Salz und Haferflocken mischen. Das Ei mit Öl, Zucker, Vanillezucker und Milch verrühren. Die Mehlmischung und die Birnenstückchen unterheben und den Teig in die Förmchen füllen.

Nach 20 bis 25 Minuten Backzeit

die Muffins etwas abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben

Schoko Birnen Muffeins 2 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stück:

1 Dose (425 ml) Baby - Birnen

100 g Vollmilch - Schokolade

150 g Zartbitter - Schokolade

150 g Butter oder Margarine,

100 g Zucker

1 Tüte Vanillin - Zucker,

Salz

2 Ei (Größe M),

250 g Mehl

2 TI Backpulver

2 El Puderzucker

1. Birnen abtropfen lassen. Vollmilch - Schokolade und 50 g Zartbitter - Schokolade hacken und schmelzen. Butter oder Margarine, Zucker. Vanillin - Zucker und Salz verrühren. Ei einzeln unterrühren. Schokolade unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Teig in gefetteter Muffeinsform verteilen. 6 Birnen halbieren, auf den Teig setzen. Bei 175 °C 20 - 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. 100 g Zartbitter - Schokolade schmelzen. 1/3 in Spritzbeutel geben, Linien über Muffeins ziehen, mit Puderzucker bestäuben. Rest Birnen halb in Rest Schokolade tauchen, trocknen lassen. Die Muffeins in Papierförmchen setzen, mit Birnen servieren.

Zubereitung ca. 50 Minuten.

Pro Stück ca. 340 kcal., E 5 g, F 18 g, KH 39 g

Laura Nr. 45/03

Nur mit Birnen

Birne Helene Torte 4 Ei M

Zutaten für Portionen

Für den Teig:

1 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker

1 Tl Backpulver
100 g Zucker
300 g Mehl
80 g Margarine
2 Dose/n Birne(n)

Birnengeist

Für den Guss:

¼ Liter Saft (von den Birnen aufgefangen)

¼ Liter Milch

1 Pck. Puddingpulver, Schokolade (zum Kochen)

Für die Haube:

3 Ei, getrennt

1 saure Sahne, extra

90 g Zucker

Zubereitung

Birnen gut abtropfen lassen.

Aus den angegebenen Teigzutaten einen Knetteig herstellen und in eine gut ausgefettete und evtl. noch gebröselte Springform legen.

Die Birnenhälften mit der flachen Seite auf den Teig legen, Lücken und Löcher können noch mit Birnenstückchen gefüllt werden, muss aber nicht sein. Das Obst mit Birnengeist o.ä. beträufeln.

Einen Schokoladenpudding aus Milch und Fruchtsaft kochen und über die Birnen geben.

Bei 180°C (Umluft) 40 Minuten backen.

Während der Kuchen im Ofen ist, wird die Haube vorbereitet. Für die Haube die Ei trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die 3 Eigelb mit dem Zucker und der sauren Sahne (ich nehme immer Schmand von Aldi, geht genauso gut) verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Masse auf den vorgebackenen Kuchen geben und nochmals 15 Minuten backen.

Darauf achten, dass der Kuchen nicht zu dunkel wird, sondern eine schöne goldgelbe bis hellbraune Farbe hat.

Den Kuchen in der Form erkalten lassen.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Freischaltung: 17.03.04

Birnenkuchen 4 Ei

(Torta di Pere)

1 kg Birnen
3 Ei. Maraschino
3 El. Zucker
3 El. Butter
Semmelbrösel
Rührteig
250 g Butter

4 Ei

250 g Zucker
350 g Mehl
1 TI Backpulver
Eine Springform von 26cm

Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, quer in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Maraschino beträufelt und mit Zucker bestreut marinieren.

Für den Teig die zimmerwarme Butter mit Eiern und Zucker in der Küchenmaschine mindestens 15 Minuten rühren, damit eine luftige helle Masse entsteht. Rasch das Mehl mit dem Backpulver einarbeiten. Die Birnen in diesen Teig mischen. In eine gebutterte, mit Bröseln ausgestreute Form füllen.

Bei 190 Grad etwa 50 - 60 Minuten backen.

Die Oberfläche darf ruhig dunkle Stellen zeigen, sollte nicht zu blond wirken. Die Garzeit des Kuchens mit der Nadel (Stäbchen) testen.

TI Pp:

Nach demselben Rezept kann man auch einen wunderbaren Apfelkuchen zubereiten, allerdings sollte man die Apfelscheibchen zuvor in etwas Butter mit Zucker dünsten.

Birnenkuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portion

250 g Mehl
1 TI Backpulver
100 g Zucker

1 Ei(er)

3 Ei(er), getrennt

80 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker

1 Becher Crème fraiche

2 Dose/n Birne(n)

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

Zubereitung

Aus Mehl, Backpulver, Zucker und Ei einen Mürbeteig kneten und kühl stellen. Danach in einer gefetteten Springform ausrollen und einen Rand hochdrücken.

Puddingpulver mit 1/2 l Birnensaft aufkochen. Birnen auf dem Boden verteilen und Pudding darüber geben. Backzeit 40 Min. bei 180 Grad. Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Creme fraiche verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. Die Masse auf den Kuchen streichen und weiterbacken.

Backzeit: 15 Min. bei 180 Grad.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Freischaltung: 21.11.04

Verfasser: Hanst

Birnenkuchen (In einem Frischkäse - Guss) 2 Ei M

Kuchenteig; rund ausgewallt

2 Ei

125 g Philadelphia - Frischkäse nature

200 ml Rahm

100 g Zucker

2 Ei. Sultaninen

1/2 Zitrone; Saft

1 Kilo Reife Birnen

Kuchenblech von etwa 28 cm Durchmesser

Das Blech mit dem Teig auslegen. Teigboden mit einer Gabel regelmäßig einstechen.

Ei, Frischkäse, Rahm, Zucker, Sultaninen und Zitronensaft verrühren.

Birnen schälen, entkernen und würfeln. Sofort unter den Guss mischen und auf den Teig geben.

Den Birnenkuchen

im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während vierzig bis fünfundvierzig Minuten backen.

Auskühlen lassen.

Birnenkuchen mit Eisschnee 2 Ei + 2 Eiweiß

Zutaten für Portionen

75 g Margarine

1 Ei(er)

75 g Puderzucker

200 g Mehl

½ Pkt. Backpulver

1 Dose/n Birne(n)

Für die Füllung:

1 Ei(er)

2 Eiweiß

2 Pkt. Puddingpulver, Vanille

1 Pkt. Vanillezucker

1 Zitrone(n), d

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten. Den Teig in eine Springform geben. Die abgetropften Birnen klein schneiden und auf dem Teig verteilen.

Alle Zutaten für die Füllung der Reihe nach miteinander verrühren. Die Masse über die Birnen geben.

Backzeit: 90 Min./180°

Für die Verzierung 4 Eiweiß mit 75 g Puderzucker steif schlagen. Das Eiweiß 5 Min. vor Ende der Backzeit auf den Kuchen verteilen. Eventuell mit einem Teelöffel kleine Spitzen hochziehen.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Freischaltung: 03.06.02 Verfasser: Medi

Birnenkuchen mit Rahmguss I 4 Ei M

Zutaten

Teig:

80 g Butter
100 g Zucker
1 Vanillin - Zucker

1 Ei

200 g Mehl
1 TI Backpulver

Belag:

1 Dose Williams - Christ - Birnen
1 Vanillin-Pudding
1/2 l Birnensaft (Saft aus der Dose auf 1/2 l ergänzen!)
2 El Zucker

Rahmguss:
90 g Zucker

3 Eigelb

200 Schmand

3 Eiweiß

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen. Aus dem Puddingpulver, dem Saft und dem Zucker eine Pudding kochen. Knetteig in eine gefettete Springform drücken (Durchmesser 26 cm), mit den abgetropften Birnen belegen und den Pudding darübergerben.

35 Minuten bei 150 Grad Umluft backen

(ist die Temperatur, die ich normalerweise bei meinem Herd zum Kuchenbacken verwende).

Für den Guss inzwischen das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelb und Schmand vorsichtig unterrühren, Rahmguss auf den Kuchen geben und den Kuchen dann nochmals ca. 10 Minuten backen.

Birnenkuchen mit Reblaus - Pudding 4 Ei M

250 g Mehl
125 g Zucker
125 g Butter
2 TI Backpulver

1 Ei

Knetteig bereiten und Boden und Rand einer gefetteten Springform auslegen.

1 Dose Birnen abtropfen lassen und auf dem Boden verteilen.

1/4 l Birnensaft

1/4 l kleine Reblaus

1 P Vanillepudding

1 Ei Zucker

daraus einen Pudding kochen, auf die Birnen gießen.

Bei 180° ca 35 Min. backen.

3 Eiweiß

90 g Zucker

3 Eigelb

1 Becher saure Sahne

Eiweiß steif schlagen.

Aus Zucker, Eigelb, Sahne einen Guss rühren und die Eiweiß unterziehen, den vorgebackenen Kuchen damit begießen und

25 Min. weiterbacken.

Am besten in der Form auskühlen lassen.

Birnenschichtkuchen 2 Ei M

Zutaten:

200 g Margarine oder Butter,

150 g Zucker,

abgeriebene Schale von einer Zitrone,

2 große Ei,

350 g Mehl,

2TL Backpulver

150ml flüssige Sahne,

1kg feste, saftige Birnen

Zubereitung:

150 g Margarine / Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker und Zitronenschale einrieseln lassen, dann die Ei nacheinander unterrühren. Das mit Backpulver gemischte Mehl und die Sahne unterziehen. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Springform (Durchmesser 24cm) fetten. Eine dünne Schicht Teig einfüllen, mit einer Lage Birnenspalten belegen. Dünn mit Teig bedecken, wieder mit Birnen

belegen. So fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Den Abschluss bildet eine Schicht Teig. 50 g Margarine/ Butter in Flöckchen auf den Teig verteilen, in den vorgeheizten Ofen schieben.

Backzeit:

Bei ca. 180 - 190C ca. 45 Minuten backen.

Birnentorte mit Haferflocken 1 Ei

Menge: 1 Rezept

Zutaten

4 Birnen (1 kg)
2 El. Zitronensaft
120 g Butter oder Margarine
75 g Zucker
1 Prise Salz

1 Ei

175 g Mehl
1 gestr. Tl Backpulver
1 Messerspitze. Zimt
30 g Kernige Haferflocken
50 g Rosinen

Eine Springform von 26 cm Durchmesser ausfetten. Die Birnen schälen, mit Zitronensaft beträufeln. Butter oder Margarine mit Zucker und Salz schaumig rühren. Das Ei unterrühren. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und unterrühren. Eine Birne auf der groben Seite einer Haushaltsreibe raspeln und mit den Rosinen unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen. Die restl. Birnen vierteln, entkernen und an der Außenseite mit der Gabel einritzen. Die Birnenstücke auf den Teig legen.

Im vorgeheizten Ofen

auf der 2. Einschubleiste von unten

bei 175° Grad ca. 60 - 65 Minuten backen.

Quelle

Rezeptsammlung von Christa Gabler

Birnentorte mit Rahmguss 5 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

250 g + etwas Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
100 g + 150 g Zucker
80 g kalte Butter/Margarine

5 Ei (G. M)

4 reife Birnen (ca. 750 g)
Saft von 1/2 Zitrone
Fett und Paniermehl (Form)

500 g Crème double

1 Päckchen Vanillin - Zucker
Puderzucker zum Bestäuben
evtl. Minze zum Verzieren

Zubereitung:

1. 250 g Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, Fett in Stückchen und 1 Ei zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen rasch zum glatten Mürbeteig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Inzwischen die Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Birnen in dicke Spalten schneiden, sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
3. Springform (26 cm Ø) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zum Kreis (ca. 34 cm Ø) ausrollen, Form dabei als "Schablone" anhalten. Den Teig hineinlegen, Rand ca. 4 cm hochdrücken.
4. Für den Guss Crème double, 4 Ei, 150 g Zucker und Vanillin - Zucker in einem Rührbecher mit den Schneebesens des Handrührgerätes glatt verrühren.
5. Birnenspalten fächerförmig auf dem Teig verteilen. Den Rahmguss gleichmäßig darüber gießen.

Im vorgeheizten Backofen (E - Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 40 - 45 Minuten backen.

6. Birnentorte in der Form ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Evtl. mit Minze verzieren.
Zubereitungszeit: 1 3/4 Std.

Quelle :
KUG

Cremiger Birnenkuchen 3 Eiweiß +6 Eigelb M

Zutaten

Teig
300 g Mehl
150 g Zucker
150 g Butter

3 Eiweiß

Creme
40 g Speisestärke

5 dl Milch

1 Vanilleschote

6 Eigelb

150 g Zucker
Belag
1 kg Birnen; bevorzugt Williams
2 Zitronen

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig zubereiten, indem man das Mehl auf ein Backblech siebt, in die Mitte eine Vertiefung macht, Zucker hineingibt, Butter als Flöckchen auf den Mehlsrand verteilt. Zum Schluss Eiweiß zugeben und alles rasch verkneten. Teig zur Kugel formen und in Pergamentpapier gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Die Speisestärke mit etwas Milch anrühren, die restliche Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote zum Kochen bringen, dann die Speisestärke hineinrühren. Eigelb mit Zucker verquirlen und in die vom Herd genommene Creme vorsichtig einrühren. Zurück auf die Platte stellen und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen lassen. Die Creme soll nur andicken, nicht gerinnen.

Vanille entfernen, Creme kalt werden lassen.

Die Birnen schälen, halbieren, putzen, in Fächer schneiden. Gut mit Zitronensaft beträufeln, damit sie weiß bleiben.

Teig dünn auswellen, auf ein vorbereitetes Viereckblech geben, zuerst die Creme gleichmäßig darauf verteilen, dann die Birnen.

Auf der mittleren Schiene bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

Quelle:

<http://www.kochbuch.ovbs15.ruhr - uni - bochum.de>

Duftkuchen 1 Ei M

Zutaten:

Teig
300 g Mehl
20 g Hefe

1/8 l Milch

1 Ei

40 g Butter
60 g Zucker
1 Pr. Salz
Fett und Semmelmehl für die Form
Birnenkompott:
10 Birnen
300 ml Wasser
3 Zimtstangen
etwas Zucker
etwas Speisestärke
1 P. Vanillesaucenpulver

1/2 l Milch

Zucker

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten. Eine Kochpuddingform gut einfetten und mit Semmelmehl bestreuen. Hefeteig einfallen und 30 Min. gehen lassen. Form fest verschließen, im Wasserbad ca. 40 Min. garen.

In der Zwischenzeit Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Mit Wasser, Zimtstangen und Zucker auf 3 ankochen, auf 1 oder Automatik - Kochplatte 4 - 5 dünsten. Wenn die Birnen weich sind, vorsichtig mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen, und den Birnensaft mit etwas Speisestärke andicken. Aus Milch, Vanillesaucenpulver und Zucker eine Vanillesauce bereiten.

Den fertigen Pudding aus der Form stürzen, dazu das Birnenkompott und die Vanillesauce reichen. Alles wird heiß gegessen.

Quelle:

<http://www.kochbuch.ovbs15.ruhr - uni - bochum.de>

Italienischer Birnenkuchen 4 Ei

Zutaten für eine Springform von 26 cm:

Für den Belag:

1 kg reife Birnen
3 Ei Maraschino

3 Ei Zucker
3 Ei Butter
Semmelbrösel
Für den Rührteig
250 g Butter

4 Ei

250 g Zucker (evtl. weniger)
350 g Mehl
1 TI Backpulver

Zubereitung:

Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, quer in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Maraschino beträufelt und mit Zucker bestreut marinieren.

Für den Teig die zimmerwarme Butter mit Eiern und Zucker in der Küchenmaschine mindestens 15 Minuten rühren, damit eine luftige helle Masse entsteht. Rasch das Mehl mit dem Backpulver einarbeiten.

Die Birnen in diesen Teig mischen. In eine gebutterte, mit Bröseln ausgestreute Form füllen.

Bei 190° C ca. 50 - Minuten backen.

Die Oberfläche darf ruhig dunkle Stellen zeigen, sollte nicht zu blond wirken. Stäbchenprobe machen!

TIPP:

Nach demselben Rezept kann man auch einen wunderbaren Apfelkuchen zubereiten, allerdings sollte man die Apfelscheibchen zuvor in etwas Butter mit Zucker andünsten.

Niederländischer Birnenkuchen 4 Eigelb M

Zutaten

Mürbeteig:

300 g Mehl,
200 g Butter,
100 g Zucker,
1 Pr. Salz,

Obstfüllung:

1 kg Birnen (geschält und entkernt ca. 700 g),
300 g saure Sahne,

4 Eigelb,

50 g Zucker,
15 g Speisestärke

Außerdem:
2 TL Zucker,
¼ TL Zimt

Zubereitung

Mürbeteig zubereiten . Gut gekühlten Teig ausrollen (D=34 - 35 cm). Eine mit Backpapier ausgelegte Springform von D=24 cm damit auslegen und einen Rand von 5 cm Höhe formen. Birnen schälen, halbieren, entkernen, in grobe Würfel schneiden und auf dem Teigboden verteilen. Sahne, Ei-gelb, Zucker und Stärke verrühren und über den Kuchen gießen. Kuchen **im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 45 - 50 min. backen.**

In der Form ca. 15 min. auskühlen lassen. Dann auf ein Kuchengitter geben und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Williamsbirnen - Torte 5 Ei M

Aus 200 g Mehl,
1/2 Pk Backpulver,
1 Pk Vanillezucker,
3 Ei Zucker,
100 g Butter
und **1 Ei**
einen Mürbeteig herstellen

1 Pk Sahnepudding nach Vorschrift aufkochen.
1/4 l geschlagene Sahne in den erkalteten Pudding rühren.
40 g Zucker,
40 g Margarine,

4 Ei,
40 g Mehl schaumig rühren.
Alles unter den Pudding heben.

Birnen auf den Mürbeteig verteilen, Pudding darüber geben.

1 Stunde bei 200 Grad backen.

schmeckt auch sehr gut mit anderem Obst

Pikante Kuchen

Birnen - Salami - Pizza M

Zutaten

1 Grundrezept Pizza - Teig
500 g Birnen
4 El. Zitronensaft
250 g Staudensellerie
1 Bund Frühlingszwiebeln
25 g Butter
Salz
Pfeffer
150 g Ziegenfrischkäse

100 g Crème fraîche

Abgeriebene Schale von 1 Zitrone

100 g Salami in Scheiben

100 g Geraspelter Butterkäse

2 El. Gehackte Petersilie

Quelle

"essen & trinken",
vom 29. November 2001

1. Teig noch einmal gut durchkneten, ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.
2. Birnen waschen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft marinieren. Staudensellerie und Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden, in der Butter 2 - 3 Min. dünsten, salzen und pfeffern.
3. Frischkäse, Crème fraîche, Zitronenschale, etwas Salz und Pfeffer verrühren, auf den Teig streichen, mit Birnen, Staudensellerie, Frühlingszwiebeln und Salami belegen. Mit Butterkäse bestreuen. An einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.

Dann bei 250 Grad auf einem Rost

direkt auf dem Backofenboden

25 Min. backen (Gas 5, Umluft 20 Min. bei 225 Grad).

Mit Petersilie bestreut servieren.

Birnen Ingwer Krapfen 1 Ei M

Zutaten (für 25 Stück):

1 Zitrone,
500 g Birnen,

1 kleines Glas eingelegte Ingwerknollen,
1 Messerspitze gemahlener Koriander,

125 g Quark (40 % Fett),

1 Ei,

3 El Zucker,

1 Prise Salz,

350 g Mehl,

1 Päckchen Backpulver,

Rapsöl,

Ausbackfett.

Vanillesoße:

½ l Milch,

2 El Zucker,

1 Päckchen Vanille - Soßenpulver

Zubereitung:

Zitrone auspressen. Birnen schälen, entkernen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Ingwerknollen fein hacken und mit Koriander zu den Birnen geben. Quark, Ei, 4 El Rapsöl, Zucker und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach mit den Knethaken des Handrührgerätes unter die Quarkmasse rühren, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Teig zuletzt mit den Händen kneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche ½ cm dick ausrollen. Mit einem Glas mit 6 cm Durchmesser Kreise ausstechen. In die Mitte der Kreise kleine Häufchen Birnen-Ingwer-Mischung geben, Teig vom Rand her darüber zusammendrücken und zu Kugeln formen. Krapfen im heißen Ausbackfett (maximal 175 °C) goldgelb frittieren. Für die Soße 3 El Milch abnehmen und mit Soßenpulver verquirlen restliche Milch mit Zucker erhitzen. Angerührtes Soßenpulver in die kochende Milch rühren, aufwallen lassen. Soße zu den Krapfen servieren.

Quelle :

Rheinland

Birnen Käse Kuchen, Pikanter 2 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig:

300 g Mehl (Weißmehl)

½ TI Salz

15 g Hefe, frische

1 TI Zucker

2 dl Milch mit Wasser (evtl. etwas mehr oder weniger)

Für die Füllung: (mit Birnen)

400 g Birne(n), nicht zu reif (3 - 4 Stück)

1 dl Wasser
1 dl Wein, weiß
½ Zitrone(n), nur Saft davon

Für die Füllung: (mit Käse- Ricotta)

120 g Bergkäse

250 g Frischkäse (Ricotta)

1 Ei

1 Eigelb

½ Zitrone(n), abgeriebene Schale und Saft
50 g Pinienkerne (ca. 2 EI)
1 Ei Petersilie, gehackt (evtl. 2 EI)
Pfeffer, Muskat, Salz

1 Ei zum Bepinseln

Zubereitung

Für den Teig:

Mehl mit dem Salz mischen. Hefe mit dem Zucker bestreuen, 2 - 3 Minuten stehen lassen, dann flüssig rühren und zusammen mit dem Milch-Wasser zum Mehl geben. Alles zu einem weichen Teig verarbeiten und diesen einige Minuten kräftig kneten. Zugedeckt an warmem Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Für die Birnen - Füllung:

Birnen entstielen, Kerngehäuse ausstechen, dann ganz und ungeschält in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, im Wasser/Wein/Zitronensaft ca. 3 Min. köcheln lassen, im Sud abkühlen lassen.

Für die Käse - Füllung:

Bergkäse fein reiben, mit Ricotta, Ei, Eigelb, Zitrone, Pinienkernen und Petersilie vermischen, Masse würzen.

Eine ausziehbare Cakeform mit Backpapier auskleiden.

Den Teig auf etwas Mehl zu großem Rechteck auswallen und in 6 kleinere Rechtecke in der Größe der Cakeform zerschneiden.

Eines der Teigstücke auf den Boden der Form legen, ein paar Birnenscheiben darauf geben, etwas Käse-Füllung darauf verteilen, dann mit einem Teigstück bedecken. Solange fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, zuoberst sollte ein Teigstück sein, welches mit Ei bepinselt wird. Den Teig zugedeckt während ca. 45 Minuten aufgehen lassen.

Backofen auf 180° C vorheizen.

Cake in unteres Ofendrittel schieben, während

30 - 40 Minuten backen.

Cake etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und in nicht zu dünne Tranchen schneiden.

Lauwarm, zusammen mit einem Salat servieren.

Für 2 Personen: kleinere Form verwenden, Zutaten halbieren, Backzeit reduziert sich um ca. 10 Minuten.

Quelle

7.2.02 Bashiba CK

Birnen mit Ahornsirup

Zutaten:

6 reife Birnen, geschält, mit Stielen

6 Gewürznelken

8 Kardamomkörner, klein gehackt

2 Zimtstangen

15 ml feiner Zucker

90 ml Ahornsirup

300 ml Weißwein, halbtrocken oder lieblich

Zubereitung:

Den Ofen auf 200° C vorheizen. In jede Birne eine Gewürznelke stecken, die Birnen mit den Zimtstangen in ein feuerfestes Gefäß legen und mit den Kardamomkörnern bestreuen. Wein, Ahornsirup und Zucker allmählich erwärmen, bis der Zucker aufgelöst ist, anschließend über die Birnen gießen, bis alle zur Hälfte bedeckt sind. Das Gefäß mit Alufolie abdecken, die Birnen etwa eine Stunde lang - oder bis sie weich sind - unter gelegentlichem Begießen im Ofen schmoren lassen. Vor dem Servieren die Nelken, Kardamomkörner und Zimtstangen entfernen.

Quelle:

<http://atn-riae.agr.ca>

Birnen mit pikanter Füllung M

Zutaten für 4 Portionen

150 g Kräuterfrischkäse

4 El Süße Sahne

30 g gehackte Walnusskerne

Salz

Pfeffer

Curry

4 Reife Birnen
2 El Zitronensaft
20 g gehackte Walnüsse

Zubereitung

Frischkäse mit Sahne und Walnüssen verrühren, mit den Gewürzen abschmecken. Birnen mit dem Stiel halbieren, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch vorsichtig herauslesen, so dass ein Birnenrand stehen bleibt. Das Schaleninnere sofort mit Zitronensaft beträufeln. Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden und unter die Käsemasse mengen. Birnenhälften in eine gefettete Auflaufform setzen, Masse in die Birnen füllen und mit Nüssen bestreuen. Form

in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 225 Grad C / 10 bis 15 Minuten.

Je zwei Birnenhälften auf einem Teller anrichten, mit Salat garnieren und sofort servieren.

Liebe Grüße von
Gabi

Crumble mit Birnen 3 Eigelb

Zutaten :

Teig:
225 g Mehl
110 g geschmolzene Butter
90 g Rohrzucker

3 Eigelb

1 Prise Salz

Belag:

8 Birnen
70 g Rohrzucker
1 TI Zimt
1 TI Ingwer
1 Prise Muskatnuss

Teigzubereitung:

1. In einer Schüssel den Rohrzucker, das Salz und das Muskatnusspulver mischen.

2. Die Butter bei kleiner Flamme schmelzen lassen und zu der Mischung hinzu geben.
 3. Alle Zutaten mit den Fingern durchkneten, und zu einer Kugel formen.
 4. Den Teig für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Crumble fertig stellen:
1. Ofen auf 180° C vorheizen.
 2. Birnen schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine kleine Auflaufform legen.
 3. Mit dem restlichen Zucker, dem Ingwer und dem Zimt überstreuen.
 4. Gut mischen.
 5. Großzügig den Teig auf den Birnen verteilen, so dass sie gut bedeckt sind.
 - 6.

Für 40 Minuten bei 180° C in den Ofen schieben.

Tipp:

Lauwarm servieren.

Dazu passt Vanilleeis und ein Klecks Schlagsahne.

Das Rezept auch mit anderen Früchten zubereitet werden, z.B. mit Äpfeln, Beeren oder Aprikosen. Dann aber evtl. andere Gewürze verwenden.

Gorgonzola Birnenfarma Schinken 1 Eigelb M

für 2 Pizzen (à ca. 15 cm Durchmesser)

Zutaten

Für den Ricotta - Teig

50 g Ricotta

3 El Olivenöl

3 El Milch

Salz

150 g Mehl

1 gestr. Tl Backpulver (ca. 4 g)

Für die Gorgonzolacreme

100 g reifer Gorgonzola

1 El Milch

100 g Frischkäse

1 Eigelb

Salz

1 Prise Zucker

Cayennepfeffer

frisch geriebene Muskatnuss
3 Salbeiblätter

Zum Fertigstellen
2 reife Birnen
Mehl zum Ausrollen
2 Feigen
15 - 20 kernlose weiße Weintrauben
6 hauchdünne Scheiben Parmaschinken

Zubereitung

Für den Ricotta - Teig, Olivenöl, 3 El Wasser, Milch und 1/2 Tl Salz verrühren. Mehl und Backpulver dazusieben und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Falls nötig, noch etwas Milch oder Mehl hinzufügen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Gorgonzolacreme den Gorgonzola mit einer Gabel leicht zerdrücken. Mit der Milch, dem Frischkäse und dem Eigelb in einen Rührbecher füllen und mit dem Stabmixer zu einer glatten Creme pürieren. Mit Salz, Zucker, Cayennepfeffer und 1 Prise Muskatnuss würzen. Den Salbei in feine Streifen schneiden und unterrühren.

Zum Fertigstellen

den Backofen auf 200 Grad vorheizen

und einen Pizzastein in den Ofen legen. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu zwei dünnen, runden Fladen von etwa 20 cm Durchmesser ausrollen und auf Backpapier legen, dabei einen leicht erhöhten Rand formen.

Die Birnen fächerförmig auf dem Teig verteilen und mit der Gorgonzolacreme bestreichen. Die Pizzen mit dem Backpapier auf den Pizzastein setzen und

im vorgeheizten Ofen 10 bis 12 Minuten backen,

bis die Unterseite hell gebräunt ist. Falls die Gorgonzolacreme zu schnell bräunt, die Pizzen mit Alufolie abdecken.

Die Feigen waschen und in Spalten schneiden. Die Weintrauben waschen und halbieren. Die Pizzen aus dem Ofen nehmen, mit Parmaschinken, Feigen und Weintrauben belegen und heiß servieren.

Knusprig und zugleich saftig

Der Pizzastein ist ein flacher, Hitze speichernder Stein. Die Pizza wird auf den vorgeheizten Stein gelegt und bekommt dadurch wie im Pizzaofen die direkte Hitze von unten. So wird der Teig schön kross und der Belag bleibt saftig. Wer keinen Pizzastein hat, backt die Pizzen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei

Unterhitze im vorgeheizten Ofen: bei 250 Grad auf der unteren Schiene 8 bis 10 Minuten.

Quelle :
Br-online

Strudel

Apfel - Birnen - Strudel

DIA

Zutaten: (für 14 Stücke)

Strudelteig:

230 g Weizenmehl (Type 405)

30 ml Sonnenblumenöl,

1/2 Tl Meersalz mit Jod und Fluor,

6 Diät Zwieback

Füllung:

je 500 g säuerliche Äpfel und Birnen,
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone,

2 Ei Walnusskerne,

2 - 3 Ei Diabetiker - Süße,

1 Tl gemahlener Zimt,

40 g Butter oder Diätmargarine,

½ Ei Diabetiker - Süße zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten und 110 ml lauwarmen Wasser einen elastischen Strudelteig kneten. In Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten ruhen lassen.

Zwieback fein zerkrümeln.

Äpfel und Birnen schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in Scheibchen schneiden.

Mit Zitronensaft und -schale, kleingehackten Nüssen, Diabetiker - Süße, Zimt und Zwiebackbröseln mischen. Den Teig dünn ausrollen, dann so dünn wie möglich zu einem Rechteck von etwa 40 cm x 50 cm ausziehen und auf ein Küchentuch legen.

Fett in einem kleinen Topf zerlassen. Teig mit der Hälfte des Fettes bestreichen.

Die Füllung als Strang mit etwas Abstand zum Rand auf eine Längsseite geben. Teig darüber schlagen und den Strudel von der belegten Seite her durch Anheben des Küchentuchs aufrollen.

Strudel mit restlichem Fett bepinseln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) 25 - 30 Minuten backen.

Den Strudel eventuell zwischendurch mit Backpapier abdecken, wenn er zu dunkel werden sollte.

Den abgekühlten Strudel mit Diabetiker - Süße bestreuen.

Brenn - und Nährwerte pro Stück:

136 kcal (568 kJ)

Eiweiß 2 g

Kohlenhydrate 19 g

davon Fruktose 2 g

Fett 6 g

1,6 BE

Birnen Aprikosen Strudel in 2 Eigelb M

Blätterteig mit Aprikose

Zutaten

BROESELMISCHUNG

60 g Butter

100 g Zucker

60 g Semmelbrösel

Strudel

500 g Birnen

1 Zitrone (Saft davon)

50 g Walnüsse, grob gehackt

100 g Getrocknete Aprikosen,
gewürfelt

40 ml Aprikosenlikör

400 g Blätterteig

1 Eigelb (zum Bestreichen)

60 g Butter (zum Fetten des
Blechs)

APRIKOSENKOMPOTT

500 g Aprikosen

100 g Zucker

2 Eigelb

100 ml Weißwein

100 ml Orangensaft

50 g Walnüsse, grob gehackt

100 g Getrocknete Aprikosen,
gewürfelt

40 ml Aprikosenlikör

400 g Blätterteig

1 Eigelb (zum Bestreichen)

60 g Butter (zum Fetten des Blechs)

Birnen, Zitronensaft und Walnusskerne vermischen. Die in Würfel

1 Pkt Bourbon Vanillezucker

1 Orange; die Schale

1 Zitrone; die Schale

Nelken; gemahlen

1 Zimtstange

40 ml Aprikosenlikör

Stärkemehl

Zubereitung

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, den Zucker und die Brösel begeben und gut rösten.

Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden.

geschnittenen Aprikosen in Aprikosenlikör einlegen, etwas ziehen lassen und zu den anderen Zutaten geben. Die Hälfte der gerösteten Semmelbrösel zufügen und gut vermischen.

Den Blätterteig ausrollen und mit der Bröselmischung bestreuen.

Die Birnen - Aprikosen - Masse in einem Streifen auf eine Längsseite des Teiges geben. Dabei einen 5 cm breiten Rand frei lassen. Die

restlichen gerösteten Brösel darauf streuen. Den Teig mit Eigelb bestreichen, einrollen und die Enden gut zusammendrücken. Eventuell den Strudel an der Oberseite mit Blätterteigstreifen verzieren.

Auf ein gut gefettetes Blech legen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Mit einer Gabel einstechen und

[im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.](#)

Den Strudel einige Minuten

auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt mit dem Aprikosenkompott servieren.

Zubereitung Kompott:

Die Haut der Aprikosen mit einem scharfen Messer kreuzweise

einritzen. Kurz in kochendes Wasser tauchen, in Eiswasser

abschrecken und die Haut abziehen. Die Aprikosen halbieren und

entkernen. Den Zucker in einer Pfanne schmelzen, mit Weißwein und Orangensaft ablöschen. Den Vanillezucker, Orangen- u. -

Zitronenschale, Nelken aus der Gewürzmühle und die Zimtstange

begeben und einkochen lassen. Die Aprikosenhälften zufügen und

mit dem Aprikosenlikör abschmecken. Eventuell mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden.

Quelle :

Johann Lafer Himmel und Erd

Birnenstrudel I 4 Eigelb

Zutaten:

1300 g Birnen
3 El Birnenbrand
30 g Butter
50 g Butter, zerlassen

4 Dotter

40 g Kristallzucker
1 El Kristallzucker
1 El Kristallzucker
50 g Semmelbrösel
1 Prise Staubzucker
4 Blätter Strudelteig
½ Pk. Vanillezucker
1 Tl Vanillezucker
1 - 2 El Weinbrand
125 ml Weißwein

Zubereitung:

Backrohr auf 210° C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden. Birnen der Länge nach in 1 - 2 cm dicke Spalten schneiden, mit Zucker und Birnenbrand behutsam vermischen und kurz ziehen lassen. Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden. Birnen der Länge nach in 1 - 2 cm dicke Spalten schneiden, mit Zucker und Birnenbrand behutsam vermischen und kurz ziehen lassen. Butter bis zum Aufschäumen erhitzen, Brösel zugeben und unter Rühren rösten. Brösel vom Herd nehmen, mit Kristallzucker und Vanillezucker verrühren und behutsam mit den Birnenstücken vermischen. Ein Teigblatt mit der Breitseite als Unterkante auf ein feuchtes Küchentuch legen, mit zerlassener Butter bestreichen. Ein zweites Teigblatt bis zur Mitte darauf legen. Die gesamte Teigfläche mit Butter bestreichen. Drittes Teigblatt quer halbieren, auf die beiden äußeren Teile legen, so dass die gesamte Fläche aus zwei Lagen Teig besteht. Teig mit Butter bestreichen, das vierte Strudelblatt in der Mitte darauf legen. Fülle am unteren Teigrand als ca. 6 cm breiten Streifen auftragen, seitlich und am unteren Rand ca. 5 cm frei lassen. Seitliche Teigränder einschlagen. Strudel mit Hilfe des Tuches vorsichtig einrollen, mit der Verschlussseite nach unten auf das Backblech legen. Strudel mit Butter bestreichen **und 12 - 15 Min. goldgelb backen.** Strudel aus dem Rohr nehmen und abkühlen lassen.

Weinschaum: In einem Schneekessel Wein, Dotter Kristallzucker, Vanillezucker und Weinbrand verrühren, mit einem Schneebesen über Wasserdampf dick cremig aufschlagen.

Tipp:

Weinschaum vom Dampf nehmen und sofort servieren - er fällt rasch zusammen!

Birnenstrudel II 1 Ei

Zutaten (für 4 Portionen):

9 Birnen

40 cl Birnengeist

20 g Butter

100 g Butter, zerlassen

100 g Butter, zerlassen

1 Ei

7 Tl lauwarmes Wasser

200 g Mandeln

90 g Mandeln

250 g Mehl

50 g Puderzucker

200 g Rosinen

300 dl Schokoladensauce

3 Tl Semmelbrösel

1 Schuss Weinbrand

1 Tl Zimt

Zimtzucker

1 Zitrone

150 g Zucker

50 g Zucker

Zubereitung:

1. Mehl, Ei, Butter und Wasser schnell zu einem Teig verkneten und 1 Stunde kühl stellen.
2. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in feine Stücke schneiden.
3. Mit Rosinen, gehobelten Mandeln, Zucker, Zitronensaft und Birnengeist vermischen. Ebenfalls kühl stellen.
4. Den Strudelteig auf einem bemehlten Küchentuch ganz dünn ausrollen und mit bemehlten Händen von der Mitte aus ca. 70 x 70cm ausziehen. Der Teig muss fast durchsichtig sein.
5. Zerlassene Butter, Zimtzucker und Semmelbrösel mischen.
6. Auf dem ausgezogenen Strudelteig verteilen und mit der Birnenmischung bestreuen.

7. Den Strudel wie eine Roulade aufwickeln und auf ein gefettetes Backblech legen.
8. Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 25 - 30 Minuten backen und während der Backzeit mit zerlassener Butter bestreichen.
9. Das Backblech aus dem Backofen nehmen und den Strudel mit der Hälfte des Puderzuckers bestäuben.
10. Die gehobelten Mandeln in einer Pfanne braun anrösten und mit dem übrigen Puderzucker mischen.
11. Den Strudel in Scheiben schneiden. Auf warmer Schokoladensoße, die mit etwas Weinbrand abgeschmeckt wurde, mit den angerösteten Mandeln anrichten. Gleich servieren.

Birnenstrudel III

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl
30 ml Öl
2 g Salz
150 g Wasser

Für die Füllung:

6 reife Birnen
50 g brauner Zucker
150 g Biskuitbrösel
1 Prise Zimt
2 cl Birnenschnaps
100 g Butter

Zubereitung:

Für den Teig:

Aus Mehl, Öl, Salz und Wasser einen glatten Teig herstellen, dabei das Wasser vorsichtig nach und nach zugeben. Den Teig mit etwas zusätzlichem Öl bestreichen und mindestens 6 Stunden ruhen lassen.

Für die Füllung:

Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden. Mit braunem Zucker, Biskuitbröseln, Zimt und Birnenschnaps mischen und mindestens 2 Stunden durchziehen lassen. Den Strudelteig ausrollen und ausziehen. Dann den ausgezogenen Teig auf eine Tuch legen. Die Butter auflösen und den ausgezogenen Teig mit der flüssigen Butter einstreichen. Die Birnenmischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dann den Strudel mit Hilfe des Tuches aufrollen und auf eine gefette-

tes Backblech setzen. Die Oberfläche mit Butter einpinseln und nach Belieben mit etwas Zucker bestreuen. Den Strudel auf im

auf 200 Grad/Ober - Unterhitze (Heißluft 180 Grad) vorgeheizten Ofen

ca. 35 Minuten backen.

Den Strudel lauwarm aufschneiden und mit Vanillesauce oder Vanilleeis servieren.

Quelle:

www.swr.de/Kaffee - oder - Tee

Birnenstrudel IV M

Zutaten

Teig:

150 g Weizenmehl

100 g Haferflocken

1 Pr. Jodsalz

125 ml Wasser, lauwarm

3 El Pflanzenöl.

Füllung:

100 g Haferflocken

30 g Butter

60 g Zucker

20 g Mandeln, gehackt

1,5 kg Birnen

3 El Zitronensaft

100 g Aprikosen, getrocknet

50 g Rosinen

4 El Honig

4 El Schlagsahne

50 g Butter.

Zubereitung

Mehl, Haferflocken, Salz, Wasser und Öl in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verkneten, eine Kugel formen und in Folie eingewickelt ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Währenddessen für die Füllung Haferflocken in Butter anrösten. Zucker sowie Mandeln hinzufügen und weiterrösten, bis die Röstflocken goldbraun sind. Auf einem gefetteten Backblech abkühlen lassen.

Birnen waschen, schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien.

Fruchtfleisch klein schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Aprikosen würfeln und mit Birnenstückchen, Rosinen sowie Röstflocken vermischen.

Teig auf einem leicht bemehlten Geschirrtuch zu einem Rechteck von ca. 40 x 50 cm ausrollen. Honig und Schlagsahne verquirlen und den Teig damit bepinseln. Die vorbereitete Füllung auf dem Teig verteilen, dabei ei-

nen Rand von ca. 5 cm freilassen. Ränder über die Füllung schlagen und den Teig mit Hilfe des Geschirrtuches vorsichtig aufrollen. Mit der Nahtstelle nach unten auf ein gefettetes Backblech setzen und auf 2. Einschubleiste abbacken. Butter zerlassen und den Strudel beim Backen nochmals damit bestreichen.

Ober-/Unterhitze: 200 ° C

Backzeit: 45 Minuten

Nährwerte:

257 kcal pro Scheibe

Tarten

Birnen - Cake 3 Ei M

Zutaten

500 g Birne(n), reife

1 TI Zimt

2 EI Zucker, braun

5 EI Kirschwasser oder Williams

3 Eigelb

100 g Zucker, braun

Milch

100 g Butter, flüssige

2 EI Nüsse, gemahlene (z. B. Baumnüsse, Haselnüsse, ...)

3 Eiweiß

1 Prise Salz

250 g Mehl

1 TI Backpulver

Zubereitung

Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in feine Würfel schneiden. Den Zucker mit dem Zimt mischen und über die Früchte streuen. Diese mit dem Kirsch bzw. Williams beträufeln. Sorgfältig mischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen

Das Eigelb mit dem Zucker zu einer hellen dicklichen Creme rühren. Die Milch, die flüssige Butter und die gemahlene Nüsse untermischen.

Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Lagenweise mit dem Eischnee unter die Teigmasse ziehen.

Eine großzügige Cakeform (oder eine andere Kuchenform) großzügig mit Butter auspinseln und dann mit gemahlene Nüssen ausstäuben. Den Teig einfüllen und mit den restlichen Birnenschnitzen belegen.

Backen:

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 1 Stunden backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

07.09.05 Virusli

Birnen Trauben Tarte 1 Eigelb

Für 14 Stücke:

200 g Mehl

150 g Butter

6 El Zucker

Salz

1 Eigelb (KI. M)

800 g Birnen

2 El Zitronensaft

je 100 g blaue und grüne Trauben

70 g Aprikosenkonfitüre

Außerdem:

Mehl zum Bearbeiten

Zubereitung

1. Mehl, zimmerwarme Butter in Stücken, 3 El Zucker, 1 Prise Salz, Eigelb und 2 El eiskaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer flachen Kugel formen, in Folie gewickelt 1 Std. kalt stellen.

2. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden und sofort mit dem Zitronensaft mischen.

3. Teig auf einer bemehlten Fläche auf 30 cm Ø ausrollen, in eine gefettete Tarteform (26 cm Ø) legen. Rand gut andrücken und evtl. begradi-gen, den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Birnenspalten dicht an dicht kreisförmig darauf legen. Mit 3 El Zucker bestreuen.

4.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf einem Backofengitter direkt auf dem Ofenboden 55 Min. backen (Gas 3, Umluft nicht geeignet).

Trauben halbieren und entkernen. Konfitüre erwärmen und nach Ende der Backzeit auf den Kuchen streichen. Mit den Trauben bestreuen und

weitere 5 Min. backen.

Lauwarm oder abgekühlt servieren.

Quelle :
livingathome

Birnen Tarte mit Mohn + Karamell 2 Ei M

6 Portionen

MÜRBEITEIG

150 g Mehl
1 Ei; (KI. M)
50 g Puderzucker
1 Vanilleschote; das Mark
Salz
100 g Kalte Butter
Mehl zum Bearbeiten

FÜLLUNG

70 g Gemahlener Mohn
50 g Zucker
50 g Marzipanrohmasse
1 Tl. Abgeriebene Zitronenschale
1 Ei; (KI. M)

1 Ei Schlagsahne

SAUCE

100 g Zucker
2 El Flüssiger Honig
100 g Butter
1 El Brauner Rum

BELAG

600 g Birnen; (3 Stück)
1 El Zitronensaft

1. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Ei, Puderzucker, Vanillemark und Salz in die Mulde geben. Die Butter in kleinen Stücken auf den Mehrrand setzen. Alle Zutaten schnell zu einem Teig verkneten, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Mohn, Zucker, Marzipan und Zitronenschale in einer Schüssel verkneten. Ei und Schlagsahne unterrühren.

3. Zucker im schweren Topf zu braunem Karamell schmelzen. Honig und

Butter zugeben. Bei milder Hitze so lange rühren, bis die Sauce cremig ist. Abkühlen lassen und mit Rum würzen.

4. Teig durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche auf Tarteformgröße (21 cm Ø) ausrollen. Form mit Teig auslegen, Ränder glatt schneiden. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mohnmasse darauf streichen.

5. Birnen schälen, vierteln, entkernen und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Jedes Viertel in ½ cm dicke Spalten schneiden und dicht an dicht auf die Mohnmasse legen

6. Tarte im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad 25-30 Minuten backen (Gas 3. Umluft 180 Grad).

Die Tarte in der Form auf dem Rost abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und mit Karamellsauce bestreichen. Die restliche Sauce dazu servieren.

: Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühlzeiten)

: **Pro Portion:** 9 g E, 38 g F, 67 g KH = 617 kcal (1580 kJ)

Birnen- Heidelbeer- Pie M

Zutaten

Teig:

225 g Mehl

1 Prise Salz

100 g Butter, in Flöckchen

3 El kaltes Wasser

Füllung:

675 g Heidelbeeren

2 El Zucker

1 El Speisestärke

2 kleine Birnen, fein gewürfelt

½ Tl Zimt

½ Zitronenschale

Milch zum Bestreichen

Zucker zum bestreuen

Für den Teig alles gut verkneten und kalt stellen.

Für die Füllung Heidelbeeren mit Zucker vermischen und die Beeren weich köcheln lassen. 30 min auskühlen lassen.

Stärke mit 2 Ei kaltem Wasser anrühren und die Heidelbeeren damit dick kochen.

Ca. 3/5 des Teiges ausrollen und in einer Springform auslegen.

Heidelbeeren mit Birnen und Zitronenschale vermischen, auf den Boden geben.

Restlichen Teig ausrollen und darüber legen. Ränder andrücken.

Mit der Milch bestreichen und ein kleines Loch in den Deckel schneiden.

Mit Zucker bestreuen und

bei 190 °C 40 - 45 min backen.

Schmeckt warm am besten.

Birnen- Marzipan - Tarte 1 Ei M

Zutaten

Knetteig

1 Pfd Grundmischung Mürbeteig

1 Ei

125 g Margarine (nicht zu weich)

Belag

500 g Dose Birnenhälften;
abgetropft

125 g Creme Double

100 g Marzipan - Rohmasse

Zubereitung

Knetteig: Grundmischung, Ei und Margarine in eine Rührschüssel geben. Mit Handrührgerät (Rührbesen) in 3-4 Minuten zu feinen Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streusel in einer gefetteten Tarte oder Springform (Durchmesser 28 cm) verteilen und zu einem Boden andrücken.

Belag: Birnen gut abtropfen lassen. Creme double und kleingeschnittenes Marzipan in einem Rührbecher mit Handrührgerät (Rührbesen) zu einer streichfähigen Masse verrühren und auf den Boden streichen. Abgetropfte Birnen in dünne Spalten schneiden und kreisförmig auf dem Boden verteilen. Restliche Streusel über die Birnen geben.

Ober - /Unterhitze: Etwa 200 Grad (vorgeheizt, unteres Drittel des

Backofens) Heißluft: Etwa 180 Grad (nicht vorgeheizt) Gas: Etwa

Stufe 4 (nicht vorgeheizt) Backzeit: Etwa 3 Minuten

Die Tarte am besten lauwarm servieren.

Quelle :
Internet

Birnentarte 1 Ei

für acht Portionen

Zutaten für den Teig:

100 g Weizenvollkornmehl
100 g feine Haferflocken
5 El geröstete Sonnenblumenkerne
100 g kalte Butter
3 El Honig

1 Ei

Zutaten für den Belag

5 kleine Birnen
Saft ½ Zitrone
1 El Honig
2 El Apfelsaft

Zubereitung:

1. Sonnenblumenkerne in einer trockene Pfanne rösten, dann fein mahlen oder zerhacken. Das Mehl mit den Haferflocken und den Sonnenblumenkernen vermischen. Die Butter in Flöckchen darüber verteilen und mit dem Ei und dem Honig zu einen festen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Birnen waschen, nach Wunsch schälen, längs vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Jedes Viertel längs in etwa drei feine Spalten zerteilen. Die Spalten mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
3. Den Teig rund ausrollen und in eine Springform (26 cm Durchmesser) legen, so dass etwa 1 cm Rand übersteht.
4. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen und mit den Birnenspalten fächerförmig überlappend belegen.
5. Honig mit dem Apfelsaft vermischen und die Birnen gleichmäßig und dünn damit bestreichen.
6. Die Birnen - Tarte in den kalten Ofen schieben und bei 200 Grad Celsius 25 bis 30 Minuten auf der mittleren Schiebeleiste backen und warm servieren.

Zubereitungszeit: 55 Minuten, davon

Backzeit: 25 bis 30 Minuten

Tipp:

Die Tarte können Sie natürlich auch alternativ mit Äpfeln belegen.

Birnentarte 4 Ei

Zutaten

Teig:

125 g Butter

1 TL Zitronenschale

125 g Zucker

4 Ei

100 g gemahlene Mandeln

125 g Haferflocken

3 EL Weizenmehl

1 Msp. Zimt

1 Msp. Kardamom

2 TL Backpulver

Belag:

4 - 5 mittelgroße Birnen oder 1 g. Dose Birnen

2 EL Orangenmarmelade

2 EL Rum

Röstflocken:

8 EL Kernige Haferflocken

1 EL Butter

2 EL Zucker

Zubereitung

Zutaten für den Teig verrühren.

Eine Tartenform buttern und den Teig einfüllen.

Birnen waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. In Spalten schneiden und schuppenförmig auf den Teig legen. Orangenmarmelade mit Rum verrühren und die Birnenstücke damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste backen.

Für die Röstflocken Haferflocken in Butter sowie Zucker bräunen.

Heiße Birnentorte damit betreuen und servieren.

Ober-/Unterhitze: 200 ° C

Garzeit: 45 Minuten

Birnentarte aus luftiger Creme 3 Ei + 4 Eigelb

Zutaten für 12 Stück:

Zutaten:

Mürbteig
250 g Mehl
75 g Zucker
1 Prise Salz

1 Ei

125 g kalte Butterflöckchen
Belag

½ l Milch

1 Vanilleschote
100 g Zucker
1 Prise Salz

2 Ei

4 Eigelb

50 g Speisestärke
100 g Marzipanrohmasse
3 - 4 reife Birnen
50 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

1. Für den Mürbteig Mehl, Zucker und Salz zusammenmischen. Das Ei hineinschlagen und gemeinsam mit den Flöckchen aus kalter Butter rasch zu einem klumpenfreien Teig kneten. Für 30 Minuten kühl stellen. Mürbteig ausrollen und den Boden einer Springform (Ø 26 cm) damit auslegen. Nochmals für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Im Ofen bei 180 Grad Umluft 30 Minuten backen.

2. Für die Creme, Milch mit der aufgeschlitzten Schote, Vanillemark, Zucker und Salz zum Kochen bringen. Separat Ei, Eigelb und Speisestärke verkleppern, in die Milch geben, aufkochen und beiseite stellen. Die Vanilleschote herausnehmen und dann das zerbröselte Marzipan in der noch heißen Milch auflösen. Zugedeckt kalt werden lassen.

3. Den abgekühlten Mürbteigboden mit Marzipancreme bestreichen. Birnen schälen und halbieren. Kerngehäuse entfernen und dann in dünne Scheiben schneiden. Dachziegelartig auf der Crème arrangieren und leicht eindrücken. Den krönenden Abschluss bildet angewärmte Aprikosenmarmelade mit der die Birnen bestrichen werden. Dann ist das Kunstwerk fertig. Es fragt sich nur wie lange es bestehen bleibt wenn die Familie nach Hause kommt.

Quelle:

<http://www.vanille-madagaskar.de>

Birnentarte II 1 Eigelb

Zutaten:

Teig:

100 g Mehl

50 g feine Speisestärke

1 Eigelb

50 g Zucker

75 g Butter

Belag:

1 kg reife Birnen

Zitronensaft

50 g gehackte Walnusskerne

Zum Bestreichen:

1 El Birnenkraut

1 - 2 El Birnengeist

Zubereitung:

Mehl und feine Speisestärke in eine Schüssel geben. Eigelb, Zucker und das weiche Fett dazugeben. Alles zu einem Teig verkneten, kaltstellen. Birnen schälen, halbieren, entkernen und fächerförmig einschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Teig ausrollen und eine Springform (26cm Durchmesser) damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Birnen mit der Schnittfläche nach unten auf den Teigboden legen. Die Lücken mit Walnusskernen füllen und

im vorgeheizten Backofen (E: 200 - 225° C /G: Stufe 3 - 4) 45 - 55 min. backen.

Birnenkraut und Birnengeist verrühren. Den noch warmen Kuchen damit bestreichen.

*Birnenkraut: auch Birnensirup genannt, ist ein dunkelbrauner, durch Einkochen von Birnen hergestellter Sirup.

Birnentarte mit Pecorino und Mascarpone **2 Ei** **M**

Für 14 Stück:

500 g Blätterteig (TK)

etwas Mehl zum Ausrollen

1 kg aromatische, nicht zu reife Birnen

1/2 l trockener Weißwein

350 g sehr junger Pecorino

2 Ei (Kl. L)

1 Tl dünn abgeriebene Zitronenschale

100 g Zucker

200 g Mascarpone

Salz
30 g Mehl
30 g Speisestärke
Puderzucker zum Bestäuben

Blätterteigscheiben auseinanderlegen und tauen lassen. Getaute Platten übereinander legen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rund und etwas größer als die Tarteform (32 cm Ø) ausrollen. Blätterteig in die Form legen und am Rand festdrücken. Es soll möglichst wenig Teig überstehen. Den Rand glatt schneiden. Den Teig dicht an dicht mit einer Gabel einstechen und 40 Minuten ruhen lassen.

Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel jeweils in 3 Spalten schneiden. Den Weißwein zum Kochen bringen und die Birnenspalten darin 6 - 8 Minuten vorgaren. Sie sollen nicht zerfallen. Birnen abtropfen lassen (den Saft z. B. für eine Kaltschale verwenden). Den Pecorino entrinden und reiben. Die Ei trennen. Eigelb, Zitronenschale, 80 g Zucker, Mascarpone und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Das Eiweiß in eine separate Schüssel geben. Den Blätterteig [im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad \(Gas 3, Umluft\) 10 - 15 Minuten bei 175 Grad\) auf der untersten Einschubleiste 20 Minuten vorbacken.](#) Form herausnehmen und die Mitte des Bodens mit einem runden Holzbrett kräftig eindrücken. Die Birnenspalten kreisförmig auf dem Boden verteilen.

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz und dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen. Mehl und Speisestärke sieben und mit dem geriebenen Pecorino mischen. Erst den Eischnee auf die Mascarpone - Eigelb - Mischung geben, dann die Pecorinomischung. Mit einem Spatel alle Zutaten gut durchmischen. Die Masse gleichmäßig auf die Birnenspalten streichen. Die Birnentarte auf der 2. Einschubleiste von unten

[im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30 - 35 Minuten backen \(Gas 3, Umluft 30 Minuten bei 175 Grad\).](#)

Die Tarte auf einem Gitter abkühlen lassen, aus der Form lösen und leicht mit Puderzucker bestäuben. Die Tarte sollte nicht eiskalt serviert werden.

Quelle:

www.livingathome.de/essen_trinken/fotostrecken/tartes/rezeptdetail.jsp?rezeptid=1060

[Französische Duo Tarte mit Äpfeln und Birnen](#)

Zutaten :

200 g tiefgekühlten Brotteig (Hefeteig) oder Blätterteig
4 Äpfel
4 Birnen
4 El Zucker

2 Prisen Zimt
1 TI Vanillezucker

Zubereitung:

Den Ofen auf 230 ° C vorheizen. Den aufgetauten Teig in einer gefetteten Tarteform ausrollen/auslegen und mit 2 - 3 El Zucker bestreuen.

Die Äpfel und Birnen waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und schnell in Spalten schneiden [evtl. mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden!]. Dann abwechselnd in der Form anordnen, eine Runde Apfelspalten, eine Runde Birnenspalten usw.

Restlichen Zucker, Vanillezucker und Zimt über das Obst streuen.

Für ca. 20 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene backen.

Warm servieren mit einer Kugel Vanilleeis oder einem Klecks Crème fraîche servieren.

Torten

Birnen Moccacreme Torte 3 Ei + 5 Eigelb M

Zutaten für 16 Stücke.

3 Ei

1 Kapsel gemahlener Safran
200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
75 g Mehl
75 g Stärke
1 TI Backpulver

5 Eigelb

600 g Sahne

4 TI löslicher Kaffee
5 Blatt weiße Gelatine
2 Dosen (a 850 ml) Birnen
250 g Butter
Kakaopulver z. Bestäuben

Zubereitung.

1. Ei trennen. Eiweiß mit Safran steif schlagen. 100 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker einrieseln. Eigelb unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver

unterziehen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (o 26 cm) streichen,

[im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen.](#)

Formrand lösen, Kuchen auf Kuchengitter stürzen, Papier abziehen, auskühlen lassen.

2. Für die Moccacreme Eigelb und restl. Zucker (bis auf 1 Ei) verrühren. 200 g Sahne mit Kaffee aufkochen. Unter Rühren nach und nach zum Eigelb gießen. Vorsichtig erhitzen, bis Creme dicklich wird. Unter gelegentlichem Rühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. Gelatine einweichen. Biskuit waagrecht halbieren. Boden auf einen Tortenteller geben, mit Springformrand umschließen. Eine Dose Birnen abgießen, in Spalten schneiden. Tortenboden mit Birnenspalten schuppenförmig belegen. Restl. Birnen abgießen, Saft auffangen. Früchte, bis auf 4 Hälften, pürieren. Gelatine auflösen, mit etwas Birnensaft verrühren. Vorsichtig unter Püree rühren. Kalt stellen. Restliche Sahne, übrigen Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Sobald Püree geliert, Sahne unterziehen. Birnensahne auf Fruchtspalten streichen. Zweiten Boden aufsetzen. 1 Std. kühlen.

4. Butter schaumig schlagen. Moccacreme unterrühren, ca. 20 Min. kühlen. Springformrand lösen. Torte mit 2/3 der Buttercreme bestreichen. Restl. Creme in einen Spritzbeutel füllen und den Rand mit Tuffs verziern. Zurückgelegte Birnen in dünne Spalten schneiden, Torte damit verziern. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Zubereitung. ca. 90 Min.

[pro Stück 410 kcal/1720 kJ](#)

[Elektroherd. 200°](#)

[Gasherd: Stufe 3](#)

[Umluft. 180°](#)

Extra:

Selbstverständlich können Sie auch marktfrische Birnen verwenden
Schöne Woche Nr.38/02

[Birnen-Krokant-Torte](#) [1 Eigelb](#) [M](#)

Zutaten für ca. 16 Stücke
125 g Mehl

60 g Butter
45 g Puderzucker
1/2 Pck. Vanillinzucker
1 Pr. Salz

1 Eigelb

8 Blatt. Gelatine ,
1 Dose Birnen (850 ml)

750 g Magerquark

125 g Zucker
2-3 El Zitronensaft

150 g Kuvertüre

600 ml Sahne

4 El Krokantstreusel

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, Puderzucker Vanillinzucker, Salz, Eigelb verkneten. Teig in Folie wickeln, 2 Std. kühlen.
2. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben, dabei einen 3 cm hohen Rand formen.

Ca. 20 Min. backen,
auskühlen.

3. Gelatine einweichen. Birnen abtropfen lassen, Saft auffangen. Tortenboden mit einem Ring umschließen. Obst bis auf 3 Hälften auflegen.
4. Quark mit Zucker, Zitronensaft glatt rühren. Gelatine ausdrücken, im Birnensaft auflösen, unter den Quark rühren. Die Creme über die Früchte geben, Torte kühlen.
5. Kuvertüre in 500 ml Sahne auflösen. Über Nacht kühlen, dann steif schlagen. Torte kuppelartig damit überziehen, Übrige Birnen in Spalten teilen, auflegen. 100 ml Sahne steif schlagen, in Tupfen aufspritzen. Torte mit Krokant verzieren.

Lochtorte mit Birnen 2 Ei M

2 Ei

1 Prise Salz
50 g+100 g Zucker
3 Pck. Vanillezucker

25 g Mehl
25 g Speisestärke
1 gestr. Tl Backpulver
10+4 Blatt weiße Gelatine

500 g Magermilch Joghurt

1 Dose Birnen

1200 g Schlagsahne

1/8 l Milch

150 g Zartbitterschokolade

Backpapier

1kl. Gefrierbeutel

1. Springform (26cm) am Boden mit dem Backpapier auslegen. Ei trennen.

Eiweiß, 2EI kaltes Wasser und Salz steif schlagen, dabei 50 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelbe einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, unterheben. In die Form streichen.

Im heißen Backofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) ca. 12 min. backen

und auskühlen lassen.

2. 10 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, 100 g Zucker und 2 Pck. Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. 3 EI Joghurt einrühren, dann unter den übrigen Joghurt rühren. Kalt stellen, bis er zum Gellieren beginnt (ca. 30 min.) Birnen gut abtropfen lassen und in Spalten schneiden. 500 g Sahne steif schlagen, unter den Joghurt heben.

3. Einen hohen Tortenring (ca. 8cm hoch) um den Biskuit stellen. In die Mitte ein Einmachglas mit mind. 10cm Durchmesser stellen, mit der Öffnung nach oben. Birnen darum verteilen. Die Joghurtcreme darauf verteilen. Die Joghurtcreme darauf streichen. Ca. 3 Std. kalt stellen.

4. 4 Blatt Gelatine einweichen. Milch erhitzen (NICHT KOCHEN!!!!!!) 100 g Schokolade in Stücke brechen, unter Rühren darin schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Ca. 10 min. abkühlen. 500 g Sahne steif schlagen, unterheben. Lauwarmes Wasser in das Glas gießen. Glas nach ca. 5 min. rausziehen. Schokocreme ins Loch und auf die Joghurtcreme füllen. 2 Std. kalt stellen.

5. 200 g Sahne steif schlagen, Torte damit verzieren. 50 g Schokolade in Stücke brechen, im Wasserbad schmelzen. In den Gefrierbeutel füllen, 1 kleine Ecke abschneiden. Schokostreifen auf die Torte spritzen. Trocknen lassen.

Lockere Birnen Biskuittorte mit Sahnehaube 4 Eiweiß M

Zutaten für ca. 12 Stücke

4 Eiweiß (Gr. M)

200 g Zucker

200 g gem. Mandeln (ohne Haut)

2 El Speisestärke

1 Tl Backpulver

1,2 kg frische oder 2 Ds. (a 850 ml) Birnen

450 ml Birnensaft

1 Päckchen Puddingpulver " Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Flüssigkeit; zum Kochen)

2 Päckchen Vanillin-Zucker

250 g Schlagsahne

15 g Borkenschokolade (Zartbitter)

nach Belieben Minze und Baby-Birnen

0 Backpapier

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Mandeln unterziehen. Stärke und Backpulver mischen und unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen.

Im heißen Backofen bei 175 °C ca. 30 Minuten backen.

FrISChe Birnen schälen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden (Birnen aus der Dose abtropfen lassen, dabei 450 ml Saft auffangen). Biskuitboden auskühlen lassen.

Puddingpulver, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 8 El Birnensaft glatt rühren. Restlichen Saft aufkochen, frISChe Birnen darin 2 Minuten köcheln. Angerührtes Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen. (erst jetzt Dosenbirnen unterheben). Birnen auf dem Biskuitboden verteilen Ca. 1 1/2 Stunden kühlen.

Sahne und übrigen Vanillin-Zucker steif schlagen. Sahne auf die Birnen streichen. Borkenschokolade zerbröseln, auf die Torte streuen. Nach Belieben mit Minze und Birnen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 360 kcal, E5 g, F 16g, KH46g

Mini Nr. 37/02

Torte Birne Helene M

Zutaten:

1 Teil dunkler Biskuitboden Durchmesser 30 cm,
dünn mit zerlassener Schokolade bestrichen.

Außerdem:

1 Dose Birnen,
1 P. Sahnepuddingpulver,
40 g. Zucker,

1/2 l Milch.

Für die Sahnecreme:

5 Becher Sahne,
100 g. Zartbitterschokolade,
50 g. Vollmilchschokolade,
6 Blatt Gelatine.

Als Garnitur:

Zerlassene Schokoladenglasur.

Zubereitung:

Um den Biskuitboden einen Ring legen. Die Birnen abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen. Das Obst unterrühren, den Pudding leicht abkühlen lassen und dann auf dem Biskuit verteilen. Kühl stellen. Inzwischen die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Die Sahne, welche am Vortag mit der Schokolade so lange erwärmt wurde bis diese geschmolzen war und dann über Nacht kühl gestellt wurde, aufschlagen. Die Gelatine ausdrücken, auf kleiner Flamme auflösen und unter die Schokosahne ziehen. Die Sahne auf dem Obst verteilen und glattstreichen. Mit der geschmolzenen Sahne ausgarnieren und kühl stellen.

Was woanders nicht passt

Birnen Quarkgebäck 2 Ei M

Menge: 12 Stück

200 g Magerquark

6 El. Sonnenblumenöl

3 El. Milch

bis 1/3 mehr

1 Prise/n Salz

1 Ei

40 g Zucker

275 g Mehl

3 TI Backpulver

Füllung

400 ml Milch

1 Pack. Vanillepuddingpulver

200 g Schwartau Feine Marzipan Rohmasse

6 Reife, saftige Birnen (1 kg z.B. Williams)

Außerdem

1 Ei

1 El. Milch

100 g Schwartau süße Mandeln

1 kg Birnen (z.B. Williams)

100 g Schwartau Kuchenglasur dunkel

Beheizung:

Umluft: 160°

E-Herd: 175°

Gas: Stufe 3

Backzeit:

25 Minuten; ca.

Zubereitungszeit:

50 Minuten; ca.

Schwierigkeitsgrad:

Mittel

Quelle

"Schwartau Werke"

1. Quark, Öl, Milch, Salz, Ei und Zucker verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren.

2. Für die Füllung die Milch in einen Kochtopf geben, dabei ca. 6 Ei abnehmen und diese mit dem Puddingpulver verrühren. Die Marzipan Rohmasse in die Milch raffeln und unter Rühren aufkochen lassen. Die Marzipan - Milch zur Seite stellen. Das angerührte Puddingpulver unter Rühren zufügen und nochmals aufkochen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

3. Die Birnen schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften fächerartig einschneiden. Den Quarkteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. 12 Kreise (10 cm) ausstechen. Jeweils einen gehäuften Ei Marzipanpudding in die Mitte der Kreise geben. Darauf die Birnenhälften setzen. Ei und Milch verquirlen, die Teilchen damit bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Die Birnenkuchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen und die Teilchen damit verzieren.

Birnen Reispudding M

Zutaten:

170 g Rundkornreis,

1/2 Liter Milch,

80 g Kristallzucker,

1 Packung. Vanillezucker,

6 Blatt Gelatine,

1/2 Liter Sahne,

3 Ei Puderzucker,

3/4 kg reife Birnen,

1 großes Stamperl Maraschino,

1/2 Liter Weißwein,

100 g Kristallzucker,

ein Stückchen Zitronenschale,

Saft von 1/2 Zitrone,

Schokoladespäne und geschlagene Sahne zum Verzieren

Zubereitung:

Die Birnen waschen, schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen.

Weißwein mit

100 g Kristallzucker, Zitronensaft - und Schale erhitzen, die Birnenhälften in dieser Lösung ca. 15 Minuten dünsten, im Sud erkalten lassen, danach herausnehmen, gut abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Milch mit Kristall - und Vanillezucker versprudeln und den Reis darin sehr weich kochen, danach in ein Sieb leeren, mit kaltem Wasser abspülen und gut ab-

tropfen lassen. Eine Ringform mit Folie auslegen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Sahne mit Puderzucker steif aufschlagen, den Reis zusammen mit dem Maraschino unterheben, die Gelatine in etwas warmem Wasser auflösen und ebenfalls mit der Reis - Sahnemasse vermischen, die Form mit der Hälfte der Birnenspalten auslegen und die halbe Menge der Reis - Sahnemasse einfüllen, die restlichen Birnenspalten einlegen und die verbliebene Reismasse draufgeben, an der Oberfläche glatt streichen, die Form für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, danach den Pudding vorsichtig aus der Form stürzen und die Folie abziehen, zuletzt ringsum mit Schokoladespänen einstreuen und - mit geschlagener Sahne garniert - servieren.

Birnenspieß mit Gorgonzola M

Rezept für 2 Personen

300 g neue Kartoffeln

3 Birnen

3 El Ahornsirup

1 El Rosmarin, fein gehackt

150 g Gorgonzola

Salz, Olivenöl,

Schaschlikspieße

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und kochen.

In der Zwischenzeit die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in 4 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln mit der Schale vierteln. Die Birnenstücke abwechselnd mit den Kartoffeln auf Schaschlikspieße stecken und in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl anbraten, mit Ahornsirup leicht karamellisieren und mit Rosmarin bestreuen. Dann in eine Auflaufform legen und mit Gorgonzola bedecken.

Die Spieße unter der Grillschlange kurz gratinieren und anrichten.

Quelle :

ARD - Buffet

Eierlikör Joghurtsahne M

Zutaten:

100 g Vollmilchjoghurt

50 g Eierlikör

1 Ei Zucker
3 Blatt Gelatine

150 ml Sahne

Zubereitung:

Gelatine einweichen, Joghurt, Eierlikör und Zucker verrühren, aufgelöste Gelatine unterrühren, ansteifen lassen und geschlagene Sahne unterheben. In 2. Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und abwechselnd helle und dunkle Tupfen eng auf die Torte spritzen.

Ca. 2 Std. kalt stellen.

Tortenring lösen.

Quelle :

Internet

Mandel-Birnen-Flan 4 Ei M

Für den Boden:

120 g Vollkornmehl

70 g Butter oder Margarine

1 Prise Salz

etwas Wasser

Für den Belag:

100 g Butter oder Margarine

70 g Honig oder brauner Zucker

4 Ei

100 g Weißmehl

120 g gemahlene Mandeln

1 TL Backpulver

etwas Milch

1 große Dose Birnen (Saft nicht wegkippen!)

1 Ei Aprikosenmarmelade

Die Zutaten für den Boden zu einem glatten Teig verkneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Butter und Honig (oder Zucker) mit den Eiern schaumig rühren. Nach und nach Mehl, Mandeln und Backpulver unterrühren.

Eine Springform (26cm) mit dem Teig auskneten, kleinen Rand hochziehen. Den Belag darauf verstreichen. Die Birnen halbieren (so sie das nicht schon sind) und mit der Schnittfläche nach unten auf den Belag legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C / Umluft 160°C 45 Minuten backen.

Währenddessen den Birnensaft mit der Aprikosenmarmelade einkochen lassen.

Den noch warmen Kuchen damit bestreichen.

Zimt Birnen Essig

Zutaten:

1 vollreife Williamsbirne

2 Stangen Zimt

2 Stück Sternanis

3 Pimentkörner

750 ml Rotweinessig

Zubereitung:

Schälen Sie die Birne und schneiden sie es in kleine Stücke. Diese geben Sie mit den angestoßenen Gewürzen zum Essig und lassen den Ansatz etwa 4 Wochen warm stehen. Nach dem Abseihen ist Ihr Essig gebrauchsfertig.

Bitte denken Sie stets daran: Sternanis und Pimentkörner immer erst ein wenig anstoßen, bevor Sie sie zum Ansatz geben. Nur so können die wertvollen Aromen vollständig an den Essig abgegeben werden.

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Renate1, Montag, 19. September 2005

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Montag, 19. September 2005

Mit freundlichen Grüßen

Renate1