

Birnen Kuchen + Torten

PS

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 am Donnerstag 15 September 05

Index

Birnen	1	Muffins	31
Blechkuchen	3	Nur mit Birnen	136
Kastenform und Gugelhupf .	28	Pikante Kuchen	37
Mit anderen Früchten.....	91	Strudel	44
Mit Marzipan	94	Tarte	51
Mit Mohn.....	96	Torten und Kuchen.....	62
Mit Nüsse und Mandel.....	98	was wo anders nicht hin passt	
Mit Quark.....	116	149
Mit Schokolade	127		

Inhaltsverzeichnis

Birnen Kuchen + Torten.....	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Blechkuchen.....	5
Apfel - Birnen Kuchen Florentiner Art 1 Ei M.....	5
Birnen - Blech - Kuchen 4 Ei M	6
Birnen - Blechkuchen 4 Ei M.....	7

Birnen - Donauwelle 4 Ei M	8
Birnen - Kuchen mit Preiselbeeren 2 Ei M	9
Birnen - Mohn - Kuchen 5 Ei M	10
Birnen - Nuss - Kuchen vom Blech 3 Ei M	12
Birnen - Schmand - Welle 4 Ei M	13
Birnen - Blätterteigkuchen vom Blech 1 Ei M	14
Birnen-Blechkuchen 4 Ei M	14
Birnen - Kuchen mit Preiselbeeren 2 Ei M	15
Birnenblechkuchen mit Mandeln 2 Ei M	16
Birnenkuchen M	18
Birnenkuchen mit Gitter 4 Ei M	19
Birnenkuchen mit Schoko - Quarkcreme 4 Ei M	19
Birnenkuchen vom Blech 4 Ei M	20
Birnenschnitten 5 Ei M	21
Butter - Streusel - Birnenkuchen 2 Ei + 1 Eigelb M	22
Dunkler Birnenkuchen 3 Ei M	23
Glasierter Birnenkuchen 5 Ei M	24
Lausitzer Apfel - Birnen - Kuchen 1 Ei M	25
Schoko - Birnen - Kuchen mit Schmand 4 Ei M	26
Schoko - Quark - Kuchen mit Birnen 8 Ei M	28
Zitronen - Birnen - Kuchen 6 Ei	29
Kastenform und Gugelhupf	30
Birnen - Schoko - Sahne Gugelhupf 4 Ei M	30
Kerniger Birnen Kuchen 4 Ei	31
Mohn - Birnen - Kranz 2 Ei M	31
Muffins	32
Birne Helene Muffins 1 Ei M	32
Birnen Nougat Muffins 1 Ei M	33
Birnen Rollo Muffins 3 Ei M	34
Birnen Schoko Muffins 3 Ei	35
Birnen Streusel Muffins 1 Ei M	35
Birnenmuffins mit Ahornsirup 2 Ei M	36
Haferflocken Birnen Muffins 1 Ei M	37
Schoko Birnen Muffins 2 Ei M	38
Pikante - Kuchen	39
Birnen - Ingwer - Krapfen 1 Ei M	39
Birnen - Salami - Pizza M	40
Birnen mit Ahornsirup	40
Birnen mit pikanter Füllung M	41
Birnen Käse Kuchen, Pikanter 2 Ei + 1 Eigelb M	42
Strudel	46
Birnen Aprikosen Strudel in 2 Eigelb M	47
Birnenstrudel I 4 Eigelb	49
Birnenstrudel III	51
Birnenstrudel IV M	52
Tarte	53
Birnen - Cake 3 Ei M	53
Birnen - Trauben - Tarte 1 Eigelb	55

Birnen- Heidelbeer- Pie M	56
Birnentarte 1 Ei	57
Birnentarte 4 Ei	58
Birnentarte aus luftiger Creme 3 Ei + 4 Eigelb	58
Birnentarte II 1 Eigelb	60
Französische Duo Tarte mit Äpfeln und Birnen	61
Heides Birnenkuchen 1 Ei M	63
Torten und Kuchen	64
Betty Bossis Birnenkuchen 2 Ei	64
Birnentorte "Marie Claire" 2 Eigelb M	66
Birnentorte Linzer Art 2 Ei	67
Paulas Kleiner Birnenkuchen 2 Ei	68
Birnen - Eierlikör - Torte M	69
Birnen Sahne Torte 3 Ei M	70
Birnen Sektkuchen 4 Ei M	72
Birnen - Wein - Torte 4 Ei M	72
Birnencremetorte 3 Ei M	73
Birnenkuchen mit Vanillecreme 1 Eigelb M	74
Birnenkuchen mit Baiserhaube 1 Ei + 3 Eiweiß M	76
Birnenkuchen mit Rahmguss II 2 Ei + 1 Eigelb M	76
Birnenkuchen fein 3 Ei M	78
Birnenmusskuchen 1 Ei M	78
Birnentorte M	80
Birnentorte mit Eierlikör 1 Ei M	80
Birnentorte mit Eierlikör 1 Ei M	81
Birnentorte mit Schokostreusel und Eierlikör 1 Ei M	82
Cognac - Karamell - Kuchen 3 Ei M	84
Kokos - Bienenstichtorte mit Birnen M	85
Mascarpone Torte Birne Helene 2 Ei M	87
Nougattorte mit Birnen 3 Ei M	88
Ribbecks Birnentraum 6 Ei M	89
Sahnetorte Birne Helene 1 Ei + 60 g. Eigelb M	90
Schokoladen - Birnen - Sahne 3 Ei M	91
Tiroler Birnenkuchen 2 Eigelb + 1 Eiweiß M	92
Amerikanischer Apfel - Birnen –	93
Birnen - Brombeeren - Kuchen M	94
Birnen Preiselbeere Joghurt - Torte 2 Ei M	95
Birnentorte mit Marzipan 1 Ei M	96
Blitzkuchen mit Birnen und Marzipan 3 Ei M	97
Birnen - Mohn - Kuchen 1 Ei M	98
Birnenmohnkuchen Milchfrei 4 Ei	99
Mohnkuchen mit Birnen 4 Ei	99
Birnen Kuchen mit Crème fraîche 4 Ei + 1 Eigelb M	100
Birnen Mandel Kuchen 2 Ei M	101
Birnen Mars Torte 3 Ei M	102
Birnen Sahne Torte 4 Eiweiß M	103
Birnen Schokoladen Kuchen 4 Ei M	103
Birnen Vanille Tortenboden mit Mandeln M	105

Birnen Honig Kuchen M.....	105
Birnenkuchen II 4 Eiweiß.....	106
Birnenkuchen III 4 Ei	107
Birnenkuchen IV 3 Ei	107
Birnenkuchen light 1 Ei M	108
Birnenkuchen mit Mandeln 4 Ei.....	109
Birnenrührkuchen 4 Ei M.....	110
Birnensahnetorte 6 Ei M.....	111
Birnentorte 3 Ei M.....	113
Birnentorte II 4 Ei M	113
Birnentorte mit Sahnehaube 4 Eiweiß M	114
Birnentorte mit Vanille Nusscreme 1 Eigelb M.....	115
Birnentorte, Saftige 4 Eiweiß M.....	116
Milky Way Birnen Torte 4 Ei M.....	117
Birnen Käse Kuchen 6 Ei M.....	118
Birnen Käsekuchen II 6 Ei M.....	119
Birnen Quark Kuchen 4 Ei M.....	121
Birnen - Quarkkuchen 4 Ei M.....	122
Birnen Käse Kuchen 1 Eigelb + 2 Ei M	124
Birnentorte mit Käsecreme 4 Ei M.....	125
Birnentraum 8 Ei M	126
Saftiger Birnenkuchen 3 Ei M.....	127
Saftiger Birnenzupfkuchen 4 Ei M	128
Birnen - Marmor - Kuchen 4 Ei M.....	129
Birnen Schoko Kuchen I 4 Ei M.....	130
Birnen Schoko Kuchen II 4 Ei M	131
Birnen Schoko Küchlein 3 Ei M	132
Birnen Schoko Torte 2 Ei M	132
Birnen Cappuccino Torte 1 Ei M.....	133
Birnenkuchen I 3 Ei M.....	135
Birnenkuchen mit Schokoguss 3 Ei M.....	135
Gedeckter Birnenkuchen 3 Ei M.....	136
Birne Helene Torte 4 Ei M.....	138
Birnenkuchen 4 Ei M.....	139
Birnenkuchen (In einem Frischkäse - Guss) 2 Ei M	140
Birnenkuchen mit Eisschnee 2 Ei + 2 Eiweiß.....	141
Birnenkuchen mit Rahmguss I 4 Ei M.....	142
Birnenkuchen mit Reblaus - Pudding 4 Ei M	143
Birnenschichtkuchen 2 Ei M	144
Birnentorte mit Haferflocken 1 Ei.....	144
Birnentorte mit Rahmguss 5 Ei M.....	145
Cremiger Birnenkuchen 3 Eiweiß +6 Eigelb M.....	146
Duftkuchen 1 Ei M.....	147
Italienischer Birnenkuchen 4 Ei	148
Niederländischer Birnenkuchen 4 Eigelb M	149
Williamsbirnen - Torte 5 Ei M.....	150
was wo anders nicht hin passt	150
Birnen Quarkgebäck 2 Ei M	150

Birnen Reispudding M	152
Birnenspieß mit Gorgonzola M	153
Eierlikör - Joghurtsahne M	153
Zimt Birnen Essig	154
Hinweis M	154
Hinweis für Word	155

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 TL 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 unterrühren, den Rest unterkneten (sollte der Teig zu fest sein, 1 -2 El Wasser unterkneten). 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 Ei Kakaopulver

300 g Mehl

3 TL 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

Kategorien: Birnen, Rührteig

Menge: 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 Schwartz 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 2 Ei M

Zutaten

Teig:

325 g Mehl

150 g geriebene Haselnüsse

200 g weiche Butter

1 Prise Salz

4 El brauner Zucker

2 Ei

4 El Sauerrahm

Belag:

500 ml Weißwein

1 Tl 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 unterrühren.

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 kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

240 1000 5 14 22 -

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-Blechkuchen 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 TL 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 %

Birnen - Kuchen mit Preiselbeeren 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 TL 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

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 TL Abgeriebene Zitronenschale

Salz

100 g Butter, zimmerwarm

Butter für die Form

50 g Mandelblättchen

4 Birnen

2 EL. Honig

1 TL Zimtpulver

120 g Mandeln, gehackt und geröstet

BIRNENBRANDSABAYON

2 Eigelb

40 g Zucker

100 ml Weißwein

20 ml Birnenschnaps

QUELLE

Himmel und Erd 26.08.2005

Koch: Johann Lafer

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 ausstreuen. 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.

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 TL 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 El Rum; auf Wunsch

1 Tl 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 daraufsiebend 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.

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 Dotter

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 El Milch.

Fett für die Fettpfanne

evtl. 2 - 3 El Pistazienkerne

3 El Aprikosen - Konfitüre

1 El 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 El 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 Ei Milch aufkochen lassen. Mandeln und Walnüsse zufügen und unter Rühren 2 min aufkochen lassen. Stärke in 2 Ei 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 Citroback (Orange + Zitrone)
400 g Mehl
4 gestrichene TL 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. TL 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 je 460 g)

Belag

400 ml Schlagsahne

30 Gramm 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 Mittelhgroße Birnen

Quelle

aus meiner Rezeptsammlung

Christa Gabler

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.

Zitronen - Birnen - Kuchen 6 Ei

Zutaten

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

1 Stück Ei

Für den Belag
1.5 Kg Birnen

6 Stück 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.

Kastenform und 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 TL Vanillezucker

4 Ei

300 g Mehl
2 TL 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

Quelle

aus: "essen & trinken"

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.

Muffins

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 TL 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 und 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 TI Backpulver
1/2 TI Natron
1 TI 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 Muffinteig 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 TL Backpulver
1 TL 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 klei-

ne 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 TL 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

Pikante - Kuchen

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 - 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 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-riai.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

Birnen Käse Kuchen, Pikanter 2 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig:

300 g Mehl (Weißmehl)

½ TL Salz

15 g Hefe, frische

1 TL 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 El)

1 El Petersilie, gehackt (evtl. 2 El)

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

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 TL Zimt

1 TL 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 Ei 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 Ei 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 Backpa-

pier 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 I I I

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 gefettetes 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 I V 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 einen 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

Tarte

Birnen - Cake 3 Ei M

Zutaten

500 g Birne(n), reife

1 TL 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 TL 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 Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
07.09.05 Virusli

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

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- 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 El 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.

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 vorheizten 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 (Æ 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 (KI. L)

1 TI 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 TL 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.

Französischer Birnenkuchen 1 Eigelb + 2 Ei M

Tarte aus - poires

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl

150 g Butter

1 Eigelb

2 El Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

2 El kaltes Wasser

Für den Belag:

6 nicht zu reife Birnen

Für die Crème:

2 Ei

150 g Sahne

2 El Crème fraîche

2 Päckchen Vanillezucker

2 El 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.

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 Ei 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.

Torten und Kuchen

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 Ei 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 weich kochen, pürieren.

Birnen – Käse - Kuchen 4 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten

Mürbeteig

120 g Mehl

60 g Butter

1 Eigelb Größe M

15 g Diabetiker - Süße

FUELLUNG UND VERZIERUNG

175 g Entkernte Birne

2 Ei Größe M

2 Ei

20 g Butter

1/2 Vanilleschote

1/2 Zitrone; die Schale

375 g Magerquark

15 g Speisestärke

1 Ei Zitronensaft

1/2 TI Flüssiger Süßstoff

Evtl. Zitronenmelisse

Zubereitung

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

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 Ei Birnengeist

Rührteig:

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

2 Ei (Größe M)

75 g Weizenmehl
1 gestrichener TL Backpulver
100 g gemahlene Haselnusskerne

Makronenmasse:

50 g Marzipanrohmasse
30 g Zucker

1 Eiweiß (Größe M)

50 g gemahlene Haselnusskerne

Vorbereiten:

Für die Füllung Birnen waschen, schälen, vierteln, entkernen, klein würfeln und mit Zucker in einem Topf unter Rühren musig kochen (eventuell pü-

rieren). 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

Menge: 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!! ;-)

mit Alkohol

Birnen - Eierlikör - Torte M

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Weizenmehl

100 g Zucker

125 g Butter oder Margarine

1 El Wasser

getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Füllung:

1 g. Dose halbierte Birnen, Abtropfgewicht 460 g

1 Pkt. Vanille - Puddingpulver,

1 El 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 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 El 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 El 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.

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

Quelle

Chefkoch

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.

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

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.

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

FUER 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. Birnenviertel 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 Birnenvierteln (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 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

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 Zwetschgenschnaps; oder Birnenschnaps 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 (Birnenschnaps) oder Trester unter. Mit dem Birnenmus bestreicht man dick den vorbereiteten Hefeteig und kratzt mit der Gabel Gitter- oder Schlangenmuster in das Mus. Jetzt den Beereflure **bei 220 Grad C backen**, bis der Boden goldbraun und knusprig ist. Der

köstliche Beereflure 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

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 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 Ei 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 TL 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 Paradies Creme hinzufügen und nach Packungsanleitung aufschlagen. Zum Schluss Cognac unterrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Etwa 2 El 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

Kokos - Bienenstichtorte mit Birnen **M**

Zutaten für den Teig:

200 g Weizenmehl

1 El Trockenhefe

50 g brauner Rohrzucker

8 El 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 El 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 El 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 waagerecht 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 TL Kakao,

1/2 TL Backpulver

1 kg Birnen,

Saft von 1/2 Zitrone

1 - 2 El 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 El Milch und 60 g Zucker verrühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren, nochmals aufkochen. Auskühlen lassen.

2. Ei trennen. Eiweiß und 2 El 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

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

Zutaten

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 waagerecht 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 zugießen 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

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 El 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 El Zucker

1 El 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 El Rum

Fett für die Form

Zutaten Belag:

50 g weiche Butter

250 g Quark

1 El Speisestärke

2 Eigelb

1 Eiweiß

60 g Zucker

3 Birnen

3 El 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 ausrol-

len 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.

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 Joghurt, 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 El), 5 El Preiselbeersaft glatt rühren. Restl. Gelatine auflösen, unter Joghurt - Masse rühren, Kühlen. Wenn Masse zu gelieren beginnt, Preiselbeeren (bis auf 1 El), restl. Sahne unterheben. Auf erste Joghurt- 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°

Mit Marzipan

Birnentorte mit Marzipan 1 Ei M

Zutaten:

Teig:

250 g. Mehl

1 TL 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 °) 10min 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 30min 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 (Æ 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 Nüsse und Mandel

Birnen Kuchen mit Crème fraîche 4 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für eine Springform oder andere Kuchenform von 24 cm Durchmesser:

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 El eiskaltes Wasser

Belag:

4 - 5 Birnen

200 g saure Sahne

2 Ei

2 El 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 aprikotieren und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Birnen Mars Torte 3 Ei M

60 g Butter,
125 g Zucker,

3 Ei,

1 P Rumback,
3 El gem. Mandeln,
100 g Mehl,
1 TL 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 Sahne-masse 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 TL Backpulver

2 Dosen(á 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
1 Vanilleschote; das Mark
200 g Mehl
2 Tl 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 Honig Kuchen M

Menge: 1 Rezept

Zutaten

150 g Geschälte Mandeln

200 g Butter

2 Tl 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.

Birnenkuchen II 4 Eiweiß

Zutaten

4 Eiweiß

200 g Zucker
150 g gemahlene Haselnüsse
100 g gemahlene Mandeln
1 geh El Mondamin
1/2 TI 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** und 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 El Rum

6 El Mohn
1 kg Birnen
3 El 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 175 Grad 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 El Mehl
1 El 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 TL Fruchtzucker

1 Ei

FÜR DEN BELAG

500 g Reife Birnen

2 EL 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 Ei 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 Tl 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 TL 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 TL 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 El 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 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 El 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 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 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 Ei 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 Schokoraspeln 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 TL 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 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 EI Zitronensaft

1 Pk. Vanille - Puddingpulver

75 g Zucker

100 g Quittengelee

1 TI 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 TL Backpulver

6 Ei (Größe M)

180 g Puderzucker
4 - 5 Birnen

2 El Birnenschnaps

750 g Magerquark

150 ml Milch

200 g Schlagsahne

4 El Zitronensaft

1 Tüte. Vanille - Puddingpulver (zum Kochen)

75 g Zucker

100 g Quitten - oder Birnengelee

1 TL gemahlene Pistazien

Zubereitung:

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° 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 TL Backpulver, 2 El 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 Ei 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 Ei 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 Sauerkirschen oder Zwetschgen belegen.

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 1 Eigelb + 2 Ei M

Zutaten: (für ca. 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

abgeriebene Schale von 1/2 unbeh. Zitrone

375 g Magerquark

15 g Speisestärke

1 El Zitronensaft

ca. 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 8) 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 Ei-Creme verrühren. Stärke unterrühren. Eiweiß steif schlagen und mit den Birnenstückchen unterziehen.
3. Auf dem Boden verstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 C / Gas: Stufe 2) **ca. 50 Minuten backen. Nach ca. 25 Minuten Hochschalten** (E-Herd: 200 C / 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.

Brenn- und Nährwerte pro Portion:

250 kcal / 1050 kJ

10 g Eiweiß,

11 g Fett,

26 g KH,

ca. 2,2 BE

Birnentorte mit Käsecreme 4 Ei M

Zutaten :

Für den Teig:

4 Ei

2 El. Wasser

1 Prise 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 Cre-

me 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 TL Vanillinzucker

0,5 Zitrone (Saft und Schale)

300 g Sahnequark

2 El 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.

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 steif schlagen 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 Ei Kakaopulver
1 Päckchen Backpulver
Salz

4 Ei (G. M)

400 g Butter
1 kg Birnen
Mark 1 Vanilleschote

3 - 4 Ei Birnenbrand

500 g Magerquark

1 Päckchen Puddingpulver "Vanillengeschmack"
(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 / Gas-herd: 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 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 I I 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:

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 Rumback,
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 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 Schokoladen Kuchen 4 Ei

Zutaten

1 Portion Hermannteig (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.

Birnenkuchen I 3 Ei M

Zutaten

150 g Butter,
150 g Zucker,

3 Ei,
300 g Mehl,
3 TL 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

Gedeckter Birnenkuchen 3 Ei M

Zutaten für 1Portionen

1 kg Birne(n), weich

150 g Butter

150 g Zucker

3 Ei(er)

300 g Mehl

3 TL Backpulver

125 ml Milch

100 g Schokolade, zerbröckelt

1 El Kakaopulver

5 El Haferflocken

1 El 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 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.

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 M

Zutaten für 1 Portion

250 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Zucker

1 Ei(er)

3 Ei(er), getrennt

80 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

1 Becher Crème fraîche

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 4 Ei

(Torta di Pere)

1 kg Birnen

3 El. Maraschino

3 El. Zucker

3 El. Butter

Semmelbrösel

Rührteig

250 g Butter

4 Ei

250 g Zucker

350 g Mehl

1 TL 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.

TIP:

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

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 TL 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 darübergeben. **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 TL 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

Quelle

Rezeptsammlung von Christa Gabler

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.

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 Schneebesen 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

Crème

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 ausrollen, 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 anköchen, 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](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 El Maraschino

3 El Zucker

3 El Butter

Semmelbrösel

Für den Rührteig

250 g Butter

4 Ei

250 g Zucker (evtl. weniger)

350 g Mehl
1 TL 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

was wo anders nicht hin 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 TL Backpulver

Füllung

400 ml Milch

1 Pack. Vanillepuddingpulver

200 g Schwartz Feine Marzipan Rohmasse

6 Reife, saftige Birnen (1 kg z.B. Williams)

Außerdem

1 Ei

1 El. Milch

100 g Schwartz süße Mandeln

1 kg Birnen (z.B. Williams)

100 g Schwartz Kuchenglasur dunkel

Beheizung:

Umluft: 160°

E-Herd: 175°

Gas: Stufe 3

Backzeit:

25 Minuten; ca.

Zubereitungszeit:

50 Minuten; ca.

Schwierigkeitsgrad:

Mittel

Quelle

"Schwartz 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 El abnehmen und diese mit dem Puddingpulver verrühren. Die Marzipan Rohmasse in die Milch raffen 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 abtropfen 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 Bir-

nenspalten 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 El 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

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,

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.

Freitag, 16. September 2005

Mit freundlichen Grüßen

Renate1