

Bratbirnenkuchen mit Eierlikör-Pudding

Zutaten

für den Teig:

- 250 g Mehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 125 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Für die Eierlikör-Puddingfüllung:

- 3 Eier
- 1 TL Butter
- 150 g Zucker
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 ml Milch
- 1 Pkg Vanille-Puddingpulver
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz

Für die Bratbirnen:

- 4–5 kleine Birnen
- Marzipan
- Eine Handvoll Rosinen
- Eine Handvoll Cranberries
- 4 Zimtstangen

Zubereitung

Für den Teig werden das Ei, die Butter, 75 g Zucker, Salz, Mehl und Haselnüsse vermengt. Zunächst mit dem Knethaken, dann mit der Hand zu einem glatten Teig kneten. Eine Backform wird eingefettet und der Teig nun darauf verteilt, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand stehen lassen. Dann muss der Teig etwa 30 Minuten ruhen.

Anschließend Backpapier auf den Teig legen und Erbsen zum Blindbacken darauf verteilen. Der Teig wird nun bei 200°C Ober-/Unterhitze für 15 Minuten gebacken. Dann werden die Erbsen entfernt und der Teig noch einmal für weitere 5 Minuten gebacken.

In der Zwischenzeit werden die Füllung und die Birnen vorbereitet. Für die Bratbirnen wird mit einem Apfelsstecher das Innere entfernt. Das Marzipan wird mit den Rosinen und Cranberries verknetet und zu kleinen Würstchen gerollt. Diese werden dann in die Birne gesteckt. Zum Schluss werden die Zimtstangen halbiert und als Birnenstiel hinein gesteckt.

Für die Füllung wird die Vanilleschote der Länge nach aufgeschnitten und das Mark entfernt. Dieses wird mit einem TL Butter, 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und 200 ml Milch in einem Topf aufgekocht. Anschließend wird die Vanilleschote entfernt. Dann werden 150 g Zucker und ein klein wenig Salz hinzugefügt. Das Puddingpulver wird nun mit etwa 3 EL der Masse angerührt und dann vollständig untergerührt. Zum Schluss werden noch die 3 separat aufgeschlagenen Eier hinzugefügt. Die Masse soll kurz abkühlen.



[Link zum Rezept: Bratbirnenkuchen mit Eierlikör-Pudding](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Bratbirnenkuchen mit Eierlikör-Pudding

Nun werden die Birnen auf dem Boden des gebackenen Teigs verteilt und die Masse in die Form gegossen. Der Kuchen wird nun bei 175°C für etwa eine Stunde gebacken, bis die Puddingcreme eine schön gold-braune Färbung erhält.

Leser-Tipp

Der Kuchen eignet sich wunderbar zum Weihnachts-Kaffeetrinken, macht aber auch im Herbst einiges her!

[Link zum Rezept: Bratbirnenkuchen mit Eierlikör-Pudding](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de