

Birnenkuchen "Bucklige Birne" mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Hefeteig:

125 ml Milch
125 g Butter
450 g Weizenmehl (Typ 505)
1 Pkg Trockenhefe
125 g Zucker
1 Prise Vanillepulver (evtl. im Bioladen)
1 Prise Salz
1 Ei (Größe L)
20 ml VERPOORTEN ORIGINALI Eierlikör ("Pinnchen")

Füllung:

1 kg Birnen
3 EL Zitronensaft (frisch gepresst)
3 TL Preiselbeeren
1 Pkg Puddingpulver Vanille
2 EL Zucker
ca. 80 ml Wasser

Guss:

50 g Puderzucker (gesiebt)
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (soviel, bis eine zähe Maße entsteht)

Sonstiges:

gesiebter Puderzucker
26er Springform

Es ergeben sich ca. 12 Stücke der "Buckligen Birne"

Zubereitung

Zuerst die Füllung zubereiten:

Die Birnen schälen, stückeln und mit dem Zitronensaft auf mittlerer Hitze ca. 8 - 10 Minuten dünsten. Zum Schluss die Preiselbeeren hinzugeben. Währenddessen das Puddingpulver mit Zucker und Wasser glattrühren. Die gedünstete Birnen-Preiselbeer-Mischung vom Herd nehmen. Glatte gerührtes Puddingpulver in die Birnen-Preiselbeer-Mischung einrühren und noch einmal kurz aufkochen. Die Birnen anschließend abkühlen lassen und beiseite stellen.

Hefeteig zubereiten:

Die Milch mit der Butter auf kleiner Stufe erwärmen, bis alles zerlassen ist. Währenddessen das Mehl mit der Hefe, dem Zucker, dem Vanillepulver und dem Salz mit dem Schneebesen kurz vermengen. Das Ei, die Milch-Butter sowie den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu dem Mehlgemisch geben und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verrühren. Den Hefeteig abgedeckt an einem warmen Ort solange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



[Link zum Rezept: Birnenkuchen "Bucklige Birne" mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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

Birnenkuchen "Bucklige Birne" mit Verpoorten Original Eierlikör

Zwischenzeitlich die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einfetten. Den Backofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen.

Wenn der Hefeteig sich sichtbar vergrößert hat, diesen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche noch einmal mit den Händen kurz durchgekneten und zu einem Rechteck (ca. 40 x 30 cm) ausrollen. Die abgekühlte Birnen-Preiselbeer-Mischung auf dem Hefeteigrechteck verteilen und an den Seiten einen ca. 1-2 cm breiten Rand freilassen. Von der langen Seite her aufrollen.

In 8 gleich große Stücke schneiden und mit der Schnittfläche nach oben in die Springform geben. Den Kuchen in das untere Drittel des vorgeheizten Backofens schieben und ca. 40 Minuten backen. Den Kuchen anschließend auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Guß zubereiten:

Den gesiebten Puderzucker mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen, bis eine zähe aber streichfähige Masse entstanden ist. Diese über den Rand verstreichen, antrocknen lassen und auf einen Tortenboden schieben. Etwas gesiebten Puderzucker über dem Kuchen geben.

Leser-Tipp

A. die Füllung muss nur bis etwa Zimmertemperatur abkühlen. B. Mehr als 2 Pinnchen Verpoorten Original Eierlikör verhindern, dass der Hefeteig aufgeht. C. Die geschnittenen Heferollen zuerst am Rand hineingeben und sich zur Mitte vorarbeiten.

[Link zum Rezept: Birnenkuchen "Bucklige Birne" mit Verpoorten Original Eierlikör](#)