



Florentiner Birnenkuchen

ERGBIT: 1 FORM/24CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30MIN.

BACKZEIT: CA. 40 - 45MIN.

Zutaten

Mürbeteig:

275g Mehl

1 Prise Salz

70g Zucker

1/2 TL Vanilleextrakt

1 Ei

Füllung:

ca. 1 Kg Birnen

1 EL Stärke

1 EL Rohrzucker

3 EL Zitronensaft

Mandelkruste:

100g Butter

40g Honig

60g Zucker

50g Sahne

200g Mandeln, gehobelt

etwas Aprikosenmarmelade für
den Boden

Puderzucker zum stauben

Zubereitung

1. Bereite eine Springform mit Backpapier vor und fette den Rand gut ein. Ich habe einen Tortenring benutzt und mit Backpapier eingeschlagen.
2. Für den Mürbeteig alle Zutaten miteinander kurz vermischen, solange rühren bis sich alle Zutaten miteinander vermengt haben. Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn aus, in die Form legen und einen ca. 4-5cm hohen Rand entstehen lassen. Anschliessend für mind. 30min. kühl stellen.
3. Für die Füllung die Birnen in kleine Würfelchen schneiden, mit den übrigen Zutaten vermischen. Bis zur Weiterverarbeitung stehen lassen.
4. Für die Mandelkruste alle Zutaten ausgenommen den Mandeln, in einen Topf geben, schmelzen lassen. Sobald die Masse köchelt, Topf vom Herd ziehen und die Mandeln unterheben, mischen.
5. Den Mürbeteigboden mit einer Gabel einstechen und mit Aprikosenmarmelade den Boden gleichmässig bestreichen. Die Birnen auf dem Boden verteilen und die Mandeln darüber gleichmässig verstreuen.
6. Anschliessend im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für ca. 40min. in der eher unteren Ofenhälfte goldbraun backen. Evtl. nach ca. 20min. eine Alufolie darüber legen, falls die Mandeln sonst zu dunkel werden.
7. Den Kuchen auf einem Gitter komplett abkühlen lassen, ausformen und mit Puderzucker bestauben.

Anstelle von Birnen durch Äpfel ersetzen, oder je die Hälfte davon verwenden und mischen, dann allerdings etwas weniger Stärke benutzen.