

"Birnen-Schmand-Torte" von A. Brase, Westerholz



Birnen abtropfen und einmal durchschneiden. Puddingpulver in etwas kalten Saft anrühren. Restlichen Saft zum Kochen bringen, angedicktes Puddingpulver unterrühren und erneut aufkochen. Schmand unter den erkalteten Pudding rühren.

Teig:

100 g Butter

1 P. Backpulver

250 g Mehl

125 g Zucker

1 Ei

1 TL Zimt

Aus den Zutaten "Teig" einen Rührteig herstellen und in eine gefettete Springform Ø 26 cm füllen.

Birnen auf den Teig verteilen und den Zimt darüber streuen. Schmandmasse auf die Birnen geben.

Bei 180 °C U-/Oberhitze im vorgeheizten Backofen ca. 1h backen.

Zutaten "Füllung 2" mischen, auf den noch heißen Kuchen geben und weitere 10 min backen.

Füllung 1:

2 Dosen Birnen

1/2 l Birnensaft

2 P. Vanillepudding

3 Becher Schmand

Kuchen über Nacht in der Form auskühlen lassen.

Füllung 2:

1/4 Tasse gem Nüsse

3 EL Zucker

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.