

# Schneller Birnenkuchen



## Teig:

- 1 Tarteform mit Ø 26 cm
- 1 Blätterteig
- Butter zum Fetten der Form
- 6-8 mittelgroße Birnen
- Saft von 1 Zitrone

## Füllung:

- 4 Eier (Größe M)
- 10 g Vanillezucker
- 30 g Zucker
- 20 g Marzipan in Würfeln
- 1 TL gem. Zimt
- ½ TL Stollen- oder Lebkuchengewürz
- ¼ Tonkabohne frisch reiben
- 140 g gem. Mandeln

## Optional:

- Handvoll gehackte Walnüsse

## Backzeit:

- Vorgeheizt bei 160°C Umluft ca. 30 Min.
- Vorbereitung + Backzeit ca. 60 Min.

## Arbeitsschritte:

1. Walnüsse hacken.
2. Tarteform mit Butter fetten, Blätterteig in die Form geben. Überschüssigen Teig abschneiden und freie Stellen damit ausgleichen. Mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen.
3. Birnen schälen, halbieren und entkernen. Mit Zitronensaft beträufeln. In die Tarteform legen, entkernte Seite nach unten.
4. Für die Creme 4 Eier mit Vanillezucker, Zucker, Marzipan in kleinen Würfeln und Gewürzen ca. 5 Minuten cremig rühren – das Marzipan muss völlig aufgelöst sein. Mandeln hinzufügen und kurz unterrühren. Über die Birnen gießen, mit den gehackten Walnüssen bestreuen. Ab in den Ofen.

- Abkühlen lassen und mit Sahne servieren, oder lauwarm mit Vanilleeis.

## Zum Dahinschmelzen!