

# Birnen-Hügelland

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

4 Eier (Größe M)  
120 g Zucker  
120 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Schokolade  
50 g heiße Butter

### Füllung:

¼ l flüssiges Schlagobers  
3 EL gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
Hälfte der Biskuitbrösel  
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao

### Zum Belegen & Verzieren:

680 g abgetropfte  
Kompottbirnenhälften  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao  
geröstete Mandelblättchen

- 1 Sandmasse:**  
Für die Masse Eier mit Zucker mit den Handmixer (Schneebeesen) cremig aufschlagen. Mehl mit Puddingpulver vermischen, darübersieben und mit der Butter unterheben.
- 2** Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Kuchenform (25 x 25 cm) füllen und glatt streichen.  
  
Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.  
  
**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**
- 3** Den erkalteten Kuchen mit einem Löffel aushöhlen und einen ca. 2 cm breiten Rand lassen. Die Biskuitreste zerbröseln.
- 4 Füllung:**  
Für die Füllung Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif nicht zu fest aufschlagen. Die Glasur nach Packungsanleitung erwärmen und kurz unterrühren. Die Biskuitbrösel unterheben. Den ausgehöhlten Kuchen damit füllen.

5 Zum Belegen und Verzieren:

Den Kuchen mit Birnenhälften belegen. Die erwärmte Glasur in ein Spritztütchen füllen und beliebig auf den Kuchen spritzen. Die Mandelblättchen darüberstreuen.