

Birnenkuchen mit Baiser-Haube

16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

250 g weiche Butter
150 g Braunzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 geh. KL gemahlener Zimt
1 gestr. KL gemahlener Ingwer
gemahlene Muskatnuss
4 Dotter (Größe M)
400 g glattes Mehl
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
½ KL Dr. Oetker Natron
100 ml Ahornsirup
¼ l Buttermilch
500 g geschälte, entkernte, würfelig geschnittene Birnen
1 EL Zitronensaft

Baiser-Haube:

4 Eiklar (Größe M)
1 Prise Salz
100 g gesiebter Staubzucker

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker, Orangenschalen, Zimt, Ingwer und Muskatnuss mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Natron vermischen, darübersieben und mit Ahornsirup und Buttermilch mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Birnenstücke mit Zitronensaft beträufeln und unter die Masse heben.

2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Pieform (30 cm Ø) füllen und gleichmäßig verstreichen.

3 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

4 Baiser-Haube:

Für die Baiser-Haube Eiklar mit Salz aufschlagen. Staubzucker dazugeben und steif schlagen. Die Baiser-Masse auf den Kuchen streichen und mit einem Löffel kleine Vertiefungen eindrücken.



- 5 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 30 Minuten

- 6 Den Kuchen in der Form erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann den Kuchen auch mit Kompott-Birnen aus der Dose zubereiten; diesem Fall den Zitronensaft weglassen.

