

GENFER BIRNENTORTE



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Carlo Bernasconi

Zubereitungsdauer ca. 60 min.

Zutaten:

300 g Blätterteig
20 g Mehl
30 g Zucker
½ TL Zimtpulver
8 Birnen
50 g Zitronat
50 g Orangeat
100 g Rosinen
25 ml Baumnussöl
100 ml Weisswein nach Belieben
ca. 100 ml Rahm
40 g brauner Zucker oder Kandiszucker
Butter für die Form

ZUBEREITUNG:

Eine Kuchenform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Blätterteig hineinlegen und einen Rand formen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Das Mehl, den Zucker und das Zimtpulver mischen und auf den Teigboden streuen.

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen, dann in feine Scheiben schneiden. Mit dem Zitronat und Orangeat, den Rosinen und dem Baumnussöl mischen und in die Form geben, gleichmässig verteilen. Achtung: Nicht alle Birnensorten sind von Haus aus gleich saftig. Wenn also eine eher trockene Sorte verwendet wird, sollte diese noch mit dem Weisswein befeuchtet, aber nicht darin ertränkt werden (während des Backvorgangs entsteht reichlich Flüssigkeit).

Den Rahm über die Birnen giessen und mit dem Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 30–35 Minuten backen. Lauwarm aus der Form nehmen und dann auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Rezept: Carlo Bernasconi

Foto: Juliette Chrétien

Aus unserem Buch: Helvetia Vegetaria , Seite 36

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !