



Wie letztes Wochenende versprochen, gibt es heute mal wieder Kuchen. In diesen Kuchen habe ich mich schockverliebt, als ich neulich bei Bekannten eingeladen war. Birne, Schokolade und Nuss! Dazu noch Preiselbeeren - was für eine köstliche Kombination! Ich weiß ja nicht, was ihr für Naschtypen seid, aber ich gehöre definitiv zur Schokoladen-Fraktion. Ob Kuchen oder Eis - für Schokoladiges lasse ich alles andere (erstmal) links liegen.

Fruchtsorten nasche ich auch - ich nasche alles - aber sie machen mich nicht so sehr an. Genial finde ich allerdings eine gelungene Mischung, wie eben nussigen Vollkornteig mit Schoki-Birne.

Birnen-Preiselbeer-Torte



Und obwohl der

Kuchen schon eher tortenmäßig daher kommt, ist er weder aufwendig noch schwierig zu machen! Das bekommen definitiv auch Leute hin, die mit Torten sonst eher auf Kriegsfuß stehen.

Für 1 Form (ca. 20 cm Durchmesser):

Teig:

170 g weiche Butter
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier (zimmerwarm)
100 g Dinkel(vollkorn)mehl
130 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Zimt
2 TL Backpulver
100 g Schokoladenraspeln

Birnenfüllung:

3 größere Birnen
250 ml Apfelsaft
3 EL Zucker
2 EL Zitronensaft
35 g Speisestärke

Außerdem:

4 EL Preiselbeeren
Puderzucker

Eine Springform einfetten und beiseitestellen. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier einzeln zugeben und jeweils ½ Minute unterrühren. Mehl, Backpulver, Zimt, Schokoraspeln und Nüsse vermengen und kurz unterrühren.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und ca. 30 Minuten backen. Am besten nach 25 Minuten die Stäbchenprobe machen. Den Teig abkühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Füllung die Birnen schälen und in Würfel schneiden. 200 ml Apfelsaft mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem weiten Topf aufkochen, die Birne hineingeben und einige Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Birne sollte nicht ganz weich sein, sie darf nicht zerfallen!

Die Stärke mit dem übrigen Apfelsaft verrühren, zu den Birnen geben und einmal aufkochen lassen. Dabei aufpassen, dass nichts anbrennt!

Den Kuchen einmal waagrecht halbieren. Auf den unteren Boden die Preiselbeeren streichen, dann einen Tortenring umlegen und die Birnenfüllung hineingeben und gleichmäßig verteilen. Den oberen Teil aufsetzen und leicht andrücken. Bei Zimmertemperatur vollständig erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Der Kuchen sollte unbedingt bei Zimmertemperatur genossen werden – frisch aus dem Kühlschrank schmeckt er nur halb so gut!

Birnen-Preiselbeer-Torte



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende, genießt die Sonne und nascht was
Schönes!
Eure Judith



Share on Facebook	0
Share on Pinterest	19
Send email	