



Birnenkuchen mit karamellisierten Mandeln

 ca. 2 ¼ Stunden + Wartezeit ca. 2 Stunden.

 Für ca. 16 Stücke



Zutaten

800 g Birnen	1 EL Grafschafter Goldsaft
1 Zimtstange	Zuckerrübensirup
200 g Mehl	200 g gemahlene Mandeln ohne Haut
250 g weiche Butter	1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker	200 g Zucker
4 Eier (Gr. M)	Salz
150 g Puderzucker	125 g Mandeln mit Haut
Backpapier	3 EL Zitronensaft
75 g Grafschafter Goldsaft	evtl. Alufolie
Zuckerrübensirup	30 g Butter
150 ml Wasser	

Zubereitung

Birnen waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Birnenviertel in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Birnenstücke, 150 ml Wasser, 1 EL Grafschafter Goldsaft und Zimtstange in einem Topf aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5–7 Minuten köcheln. In einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.

Für den Teig gemahlene Mandeln, Mehl und Backpulver mischen. In einer weiteren Rührschüssel 250 g weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig-weiß aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl-Mix nach und nach unterrühren. Birnenstücke locker unter den Teig heben.

Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø) geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 1 Stunde backen (Stäbchenprobe!). Wird die Oberfläche zu dunkel evtl. nach ca. 30 Minuten Backzeit den Kuchen mit Alufolie zudecken. Kuchen aus dem Ofen nehmen, vom Rand lösen und auf einem Kuchengitter ca. 2 Stunden auskühlen lassen.

Inzwischen Mandeln grob hacken. 30 g Butter und 75 g Grafschafter Goldsaft in einer Pfanne erhitzen. Mandeln darin bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten karamellisieren, dabei ab und an umrühren. Sobald die Masse am Pfannenrand etwas dunkler wird, sofort auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen.

Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte heben. Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Guss auf dem Birnenkuchen verteilen, dabei kann der Guss am Rand leicht herunterlaufen. Kuchen mit karamellisierten Mandeln bestreuen und Guss trocknen lassen.

Pro Stück ca. 1863 kJ, 445 kcal.