



Leidenschaftlicher  
Hobbybäcker



Knuspriger Mürbteig gefüllt mit Marzipan und Birnen,  
Sahnekaramell & gerösteten Mandelblättchen

## ZUTATENLISTE

### Mürbteig

- 200 g Mehl, Typ 405
- 50 g Zucker
- 1 Ei, Größe L
- 100 g kalte Butter in Würfeln
- 1 Prise Salz

### Marzipan-Masse

- 200 g Marzipanrohmasse, klein gewürfelt
- 240 g Butter, Zimmertemperatur
- 120 g Zucker
- 4 Eier, Größe L
- 100 g Mehl, Typ 405
- 1 TL Zimt

### Birnen

- 4 Birnen, z.B. Abate Fetel
- 4 EL Zitronensaft

### Sahnekaramell

- 50 g Zucker
- 50 g Sahne
- 15 g Butter
- 2 EL Wasser

### Mandeln

- 25 g Mandelblättchen

### Dekoration

- Puderzucker

## BENÖTIGTE UTENSILIEN

- 1 Springformen Ø 20 cm
- 1 Topf
- 1 Pfanne
- Backpapier
- Sparschäler
- Messer
- Schneebesen

# Das Rezept

**Backzeit:** 40–45 Minuten

**Temperatur:** 180 °C Ober-/Unterhitze

**Backform:** Ø 20 cm

## Mürbteig

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Springform ausbuttern.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Rührteig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend den Mürbeteig zwischen zwei Lagen Backpapier rund ausrollen.

Der Durchmesser sollte zwei Mal der Höhe der Backform plus 20 cm (Größe der Backform) sein.

Die obere Lage Backpapier abziehen und den Teig in die Form legen. Die verbliebene Backpapierseite zeigt nach oben. Das Backpapier vorsichtig abziehen und den Teig mit den Händen in die Form drücken. Ggf. überschüssigen Teig am oberen Rand der Form mit einem scharfen Messer von innen nach außen entfernen, sodass ein sauberer, gerader Rand entsteht. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Form mit dem Teig bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank kühlen.

## Marzipanmasse

Die weiche Butter mit der Küchenmaschine ca. 5–10 Minuten hellcremig aufschlagen.

Die Masse sollte fast weiß sein. Anschließend die gewürfelte Marzipanrohmasse, Zimt und den Zucker unterrühren. Solange rühren, bis sich das Marzipan vollständig aufgelöst hat. Danach das Ei gründlich unterrühren. Zuletzt das Mehl mit Hilfe eines Schneebesens unter die Marzipanmasse heben.

## Birnen

Eine Schüssel mit Wasser füllen und den Zitronensaft einrühren. Birnen mit dem Sparschäler schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Das untere, dicke Ende der Birnenviertel mit einem Messer fächerförmig einschneiden und sofort in die Schüssel mit dem Zitronenwasser legen, damit die Birnen nicht braun werden.

## Fertigstellung vor dem Backen

Die gekühlte Springform mit dem Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und die Marzipan-Masse einfüllen. Nun die Birnen gleichmässig in die Marzipan-Masse drücken. Das fächerförmig eingeschnittene Ende der Birnen zeigt hierbei zum Rand der Springform. Die gefüllte Form sofort in den Ofen geben und bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 40–45 Minuten backen. Den Kuchen nach der Backzeit etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

### **Mandeln**

Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Vorsicht, dass die Mandeln nicht verbrennen.

Die gerösteten Mandelblättchen bis zur weiteren Verwendung vollständig abkühlen lassen.

### **Sahnekaramell**

Den Zucker zusammen mit dem Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen.

Sobald der Zucker goldbraun karamellisiert ist, den Topf vom Herd ziehen und die Sahne hinzufügen.

Vorsicht: die Sahne wird sofort kochen! Verbrennungsgefahr!

Solange rühren und kochen, bis sich der karamellisierte Zucker vollständig in der Sahne aufgelöst hat.

Das kann einen Augenblick dauern – habt Geduld.

Zuletzt die Butter einrühren.

### **Fertigstellung**

Die Birnen großzügig mit dem Sahnekaramell beträufeln. Das geht am besten mit Hilfe eines Teelöffels.

Anschließend die Birnen mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Zuletzt den Rand des Kuchens mit Puderzucker bestäuben. Sobald der Kuchen vollständig ausgekühlt ist, diesen auf eine Kuchenplatte umsetzen.