

Birnenwähe mit Caramel

Zutaten

Für 4 Personen

1 Backblech von 28 cm Ø
Butter für das Blech

Teig:

200 g Mehl, z.B. halb Weissmehl, halb Dinkelmehl

¾ TL Salz

1½ EL Zucker

80 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

0,75 dl Wasser

1 EL Essig

(oder Fertig-Butterkuchenteig)

Belag:

3 EL gemahlene Mandeln

2⅔ EL Paniermehl

ca. 600 g Birnen, geschält, Kerngehäuse entfernt, in
Schnitze geschnitten

2⅔ EL Mandelblättchen

Guss:

100 g Zucker

0,5 dl Wasser, heiss

1 dl Halbrahm

1 dl Milch

2 Eier



Zubereitung

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

1. Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser und Essig hineingiessen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
2. Teig auf wenig Mehl rund, ca. 3 mm dick auswallen. Im ausgebutterten Blech auslegen und Teigboden einstechen, 15 Minuten kühl stellen.
3. Für den Belag Mandeln und Paniermehl mischen, auf dem Teigboden verteilen. Birnen ziegelartig darauflegen.
4. Für den Guss Zucker in einer Chromstahlpfanne kräftig caramelisieren. Pfanne von der Platte nehmen, Wasser dazugiessen, sofort zudecken. Köcheln lassen, bis sich das Caramel gelöst hat. Halbrahm, Milch und Eier dazugeben, verrühren. Über die Birnen giessen. Mandelblättchen darüberstreuen.
5. Auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.

Statt Birnen und Mandeln Äpfel und Haselnüsse verwenden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 739 kcal, 15g Eiweiss, 35g Fett, 91g Kohlenhydrate.