

Birnen-Mandelkuchen

Für eine Pie-Form von 24 cm Durchmesser

Zutaten

- 1 Mürbeteig, süss (rund)
 - 100 g Mandel, ganz
 - 1 Dose Birnen (gut abgetropft)
 - 1,8 dl flüssiger Halbrahm, 20%
 - 1 Paket Vanillezucker
 - 50 g Mandel, ganz
 - 1 Handvoll Minze, frisch
- Guss:*
- 2 dl flüssiger Halbrahm, 20%
 - 2 Ei
 - 2 EL Weizenmehl, weiss
 - 150 g Backmasse mit Mandeln
 - 2 Tropfen Mandelaroma (Bittermandelaroma)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Den Teig mit dem Backpapier in die Wähenform legen. Den überstehenden Rand nach innen umschlagen und gut festdrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Mandeln bestreuen. Die gut abgetropften Birnenhälften kreisförmig darauf verteilen.
2. Alle Zutaten für den Guss im Mixer zu einer glatten Masse pürieren, darüber giessen und im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten goldbraun backen.
3. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Rahm mit Vanillezucker flaumig schlagen.
4. Kuchen in Stücke schneiden, mit Mandelblättchen bestreuen und wenig Puderzucker bestäuben. Mit Vanillerahm anrichten und nach Belieben mit Minze garnieren.

Tipps & Tricks

-