

## Beereflare (Birnenmuskuchen)

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

### FÜR DEN HEFETEIG

---

500	Gramm	Mehl
75	Gramm	Butter
1		Ei
1/4	Ltr.	Milch
1	Prise	Salz
4	Essl.	Zucker
40	Gramm	Hefe
		Butter zum Einfetten

### FÜR DEN BELAG

---

400	Gramm	Getrocknete Birnenschnitze
		Zucker
		Gemahlener Sternanis
		Zimt
1/2	Pack.	Weißwein oder Rotwein
20	ml	Zwetschgen- oder Birnenschnaps oder Trester

### Anleitung:

Beereflare gab es im Hunsrueck zu allen Hochzeitsfesten, Kindtaufen und zur Kerp (Kirmes, Kirchweihe). Dieses Rezept stammt aus dem kleinen Dorf Holzbach bei Simmern, dort wird er auch heute noch gerne gebacken. Frueher wurden fuer den Beereflare kleine runde, dicke Birnen gesammelt, die sogenannte Faatsbeer, eine in den Hunsruecker Waeldern wildwachsende Birne. Zum Trocknen wurden die Birnen geviertelt und im Backes (Brotbackofen der Gemeinde) nach dem Brotbacken, mit der im Ofen noch vorhandenen Waerme, getrocknet. Die Birnenschnitze bewahrte man bis zum Backen in Leinensaeckchen auf und haengte sie auf den Speicher. Der Beereflare wird heute auch mit anderen Birnen gebacken; je aromatischer die Birne ist, desto koestlicher schmeckt spaeter der Kuchen.

Der Teig fuer den Beereflare wird nach dem Grundrezept fuer Hefeteig zubereitet. Den vorbereiteten Hefeteig in eine gefettete Springform geben, den Rand hochdruecken. Wer den Kuchen mit einem Riemchengitter belegen moechte, kann fuer den Boden 2/3 des Teiges verwenden und das andere Drittel ausrollen. Nun Streifen ausradeln, die dann zum Schluss wie ein Gitter ueber den Belag gelegt werden. Fuer den Belag werden die Birnenschnitze ueber nacht in kaltem Wasser eingeweicht und in dieser Bruehe gekocht. Nun werden sie immer wieder durch ein Sieb gestrichen, erst durch ein Sieb mit groben Loechern, spaeter durch ein feineres Sieb. Man gibt reichlich Zucker dazu, bis das Birnenmus dunkelbraun wird und glaenzt. Nun das Mus mit gemahlenem Sternanis und Zimt verfeinern. Je nach Wunsch ruehrt man Rot- oder Weisswein, Quetscheschnaps (Zwetschgenschnaps), Beereschnaps (Birnenschnaps) oder Trester unter. Mit dem Birnenmus bestreicht man dick den vorbereiteten Hefeteig und kratzt mit der Gabel Gitter- oder Schlangenmuster in das Mus. Jetzt den Beereflare bei 220 Grad C backen, bis der Boden goldbraun und knusprig ist. Der koestliche Beereflare wird mit frischer Sahne zum Kaffee serviert.