

Birnen - Torte - Belag

Kategorien: Backen, Kuchen, Birne, Hefeteig

Zutaten für: 1 Blech

BELAG

1/2	Ltr.	Wasser
50	Gramm	Mandeln
5	Essl.	Himbeergelee
3	Essl.	Wasser
2	Essl.	Kirschwasser
250	Gramm	Rahmquark
100	ml	Sahne
1	Essl.	Zucker
1	kg	Reife Birnen; geschaelt Und halbiert
1	Essl.	Zitronensaft Mandelsplitter

Anleitung:

Wasser aufkochen, die Mandeln hinein geben. Fuenf Minuten stehen lassen, dann die Mandeln schaelen, in Spaene schneiden. In einer Bratpfanne ohne Fett roesten. Himbeergelee, Wasser und Kirschwasser miteinander vermengen und fuenf Minuten koecheln.

Rahmquark, Rahm und Zucker miteinander vermischen, auf den gebackenen und ausgekuehlten Kuchenboden streichen.

Die Birnenhaelften darauf legen, mit Zitronensaft betraeufeln. Das Himbeergelee auf den Belag streichen und mit Mandelsplittern bestreuen.