

# Birnen-Sekt-Kuchen

Zubereitungszeit: 105 Min.

Niveau: ganz einfach

## Zutaten

für 12 Stücke

250 g Mehl

2 TL Backpulver

215 g Zucker

125 g weiche Butter

4 Eier (Gr. M)

1 Dose (850 ml) Birnen

2 EL Hartweizengrieß

250 ml trocker Sekt

1 Pck. Puddingpulver Vanille-

Geschmack zum Kochen

Salz

250 g Schmand

Mehl für die Arbeitsfläche

## Zubereitung

1) Mehl, Backpulver, 125 g Zucker, Butter in Stückchen und 1 Ei mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 20 Minuten kalt stellen.

2) Birnen in ein Sieb geben, abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. 250 ml Birnensaft abmessen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dünn ausrollen.

In eine gefettete mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Ø) geben und die Ränder dabei andrücken. Teigboden mit Grieß ausstreuen und die Birnenhälften mit der Spitze zur Mitte in die Form legen.

3) Puddingpulver mit 3 EL abgemessenen Birnensaft verrühren. Rest Birnensaft und Sekt aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren, aufkochen und unter Rühren ca. 1 Minuten kochen lassen. Den Pudding noch heiß über die Birnen geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 30 Minuten backen.

4) Inzwischen 3 Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Eigelbe und 90 g Zucker schaumig rühren, Schmand unterrühren. Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Guss auf den vorgebackenen Kuchen geben, verstreichen und bei gleicher Temperatur weitere ca. 20 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.