

Birnen-Wein-Torte



Zutaten für 12 Stück:Fett und Mehl für die Form
100 g weiche Butter
3 EL und 1 1/2 EL Zucker
1 P. Vanillezucker, 1 Eigelb
100 g Mehl, 1 gestr. TL Backpulver
100 g Mandelblättchen
1 kg reife Birnen
3 EL Zitronensaft
¼ l trockenen Weißwein
200 ml Birnensaft
1 P. Puddingpulver Vanille
250 g Sahne, 1 P. Sahnesteif
1/8 l Eierlikör
3 EL gehackte Mandeln

Zubereitung:

Eine Springform fetten und mit Mehl bestäuben. Butter, 100 g Zucker, Vanillezucker und Eigelb cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen und zufügen. Mandelblättchen unterkneten. Den Teig gleichmäßig in die Form drücken und einen kleinen Rand machen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Ober-/Unterhitze circa 20 Minuten goldbraun backen. In der Form auskühlen lassen.

Die Birnen schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Wein und Birnensaft (6 EL abnehmen) aufkochen. Birnen mit Zitronensaft in den Topf geben und aufkochen. Die Früchte aus dem Sud heben. Sie sollten bissfest sein. Puddingpulver, 3 EL Zucker und 6 EL Birnensaft glatt rühren. Die Flüssigkeit in den Topf geben und 1 Minute köcheln. Die Birnenstücke unterheben. Alles etwas abkühlen lassen. Anschließend auf den Tortenboden geben und kühl stellen.

Die kalte Torte aus der Form lösen. Sahne mit Sahnesteif schlagen und auf die Früchte streichen. Mit einem Löffel kleine Mulden hineindrücken. 1 1/2 EL Zucker und 1 1/2 EL Wasser in einer kleinen Pfanne erhitzen und die gehackten Mandeln karamellisieren. Anschließend abkühlen lassen. Vor dem Servieren Eierlikör auf der Sahne verteilen und die Torte mit dem Mandelkrokant bestreuen.

Tipp: Anstelle von Birnen können auch Äpfel verwendet werden. Gleiches gilt für den Saft. Wer keinen Alkohol verwenden möchte, kann den Wein komplett durch Saft ersetzen.

Rezepte: Sigrid Eickel, Fotos: Kirstin Oelgemöller