

.....

VANILLEKUCHEN MIT POCHIERTEN BIRNEN



FÜR EINE QUADRATISCHE FORM VON 20 CM

VANILLEKUCHEN-TEIG

Weiche Butter 220 g
Brauner Zucker 160 g
Eier 6
VALRHONA Weiße Schokolade Ivoire 35% 50 g
Mehl 250 g
Backpulver 7 g
Milch 80 g
NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleextrakt 20 g

Butter und Zucker einige Minuten lang schaumig **aufschlagen**, bis die Masse weiß wird. Eier einzeln **hinzufügen**. Die weiße Schokolade im Wasserbad **schmelzen** und zu der Mischung **geben**. Den Vanilleextrakt **hinzufügen**.
Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel **sieben**.
Unter die Mischung **ziehen** und nach und nach die Milch einrühren.
Eine Kastenform **fetten** und mit Backpapier **auslegen**.

POCHIERTE BIRNEN

Birnen 4
Wasser 800 g
Zucker 250 g
NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleextrakt 22 g

Wasser, Zucker und Vanilleextrakt in einem großen Topf **erhitzen**.
Die zuvor geschälten Birnen in das siedende Wasser **tauchen** und, nachdem das Wasser wieder zu kochen begonnen hat, 15 Minuten **pochieren**.
Aus dem Wasser **nehmen** und abtropfen lassen.

BACKEN

Den Ofen auf 180 °C **vorheizen**.
Die Birnen in einer Linie mittig in die Kuchenform **setzen** und die Form dreiviertelvoll mit Teig **füllen**.
Für ca. 50 Minuten im Ofen **backen**.

GLASUR

VALRHONA Weiße Schokolade Ivoire 35% 140 g
Ultrahocherhitzte Sahne 30% 140 g
Wasser 1 Esslöffel
NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleextrakt 10 g

Die weiße Schokolade im Wasserbad **schmelzen**.
In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Vanilleextrakt **erhitzen** und auf die geschmolzene Schokolade **gießen**.
Glattrühren und die Glasur ggfs. mit etwas Wasser **verdünnen**.
Vor dem Verzehr den abgekühlten Kuchen damit **überziehen**.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von: