

**Franziska Schweiger**  
**Birnen-Sauerrahm-Kuchen**

**Freitag, 2. Oktober 2020**  
**Rezept für 12 Stücke**

**Dauer: 2 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Heimatküche, Süßes & Kuchen**

**Zutaten:** (für 1 Backform mit 28 cm Durchmesser)

**Für den Hefeteig:**

380 g Dinkelmehl (Type 630)  
1 TL Zucker  
15 g frische Hefe (ersatzweise 7 g Trockenhefe)  
225 ml lauwarmes Wasser  
50 g weiche Butter  
1 Prise Salz

**Für den Belag:**

50 g Butter  
1/2 Vanilleschote  
750 g reife, aromatische Birnen  
2 EL Zitronensaft  
400 g Sauerrahm  
2 Eier (Größe M)  
125 g heller Rohrzucker  
15 g Speisestärke  
3 Msp. gemahlener Zimt

**Außerdem:**

etwas Butter für die Form

**Zubereitung:**

1. Für den Hefeteig Mehl in eine Rührschüssel geben, in die Mitte eine Mulde eindrücken.
2. Zucker und zerbröselte Hefe in die Mulde geben. Mit 50 ml Wasser verrühren und zugedeckt ca. 10 Minuten beiseite stellen.
3. Dann zunächst 175 ml Wasser und Butter zum Vorteig geben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes oder mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe etwa 3 Minuten zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten, der nicht mehr klebt.
4. Auf mittlerer Stufe das Salz unterkneten und alles weitere 1–2 Minuten durchkneten.
5. Den Teig mit bemehlten Händen zu einer glatten Kugel formen. In die leicht mit Mehl ausgestreute Rührschüssel zurück geben.
6. Mit einem sauberen Geschirrhandtuch bedeckt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten gehen lassen.
7. In der Zwischenzeit für den Belag die Butter schmelzen, abkühlen lassen.
8. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.
9. Birnen schälen, entkernen, in feine Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft mischen.
10. Sauerrahm, flüssige Butter, Eier, Zucker, Stärke, Zimt und Vanillemark glatt verquirlen.

11. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine große Back-/Tarteform mit hohem Rand mit Backpapier auslegen oder mit Butter ausfetten.
12. Den Teig nochmals durchkneten, auf wenig Mehl rund ausrollen und die Form damit auslegen. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen.
13. Die Birnenspalten dicht an dicht auflegen. Den Schmandguss aufgießen und gleichmäßig verteilen.
14. Die Form auf mittlerer Einschubleiste auf dem Rost in den heißen Backofen schieben. Den Kuchen etwa 50–55 Minuten goldbraun backen.
15. Form aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und den Kuchen etwas abkühlen lassen.
16. Zum Servieren den Kuchen aus der Form lösen, auf eine Platte setzen und anrichten.

**Nährwert: Pro Stück** 325 kcal / 1350 kJ  
42 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 15 g Fett