Äpfel-Birnen-Kuchen



Schön mit gehäckselten Sonnenblumenkernen garniert

Ein Rezept für einen Kuchen mit frischen Äpfeln und Birnen.

Bereiten Sie den Tortenboden nach dem Grundrezept aus kleingeschnittenem Toastbrot und Butter zu.

Darauf kommen als Belag frische, kleingeschnittene Äpfel und Birnen.

Ich bereite den Tortenguss nicht aus einer industriellen Tüte zu. Sondern aus Chardonnay und Blattgelatine.

Dazu kommt noch die süße Flüssigkeit, die sich durch den Zucker, den ich an Äpfel und Birnen gebe, bildet.

Auf diese Weise kann man auf fertigen Tortenguss komplett verzichten. Und breitet ihn eben selbst aus trockenem Weißwein zu, der dem Kuchen eine gewissen Säure verleiht.

Apfel-Birnen-Kuchen



5. August 2021
von Thobie
Kategorie Kuchen
Zubereitungszeit
20 Minuten
Wartezeit
12 Stunden
Gesamtzeit
20 Minuten



Zutaten

Für den Kuchenboden

- Grundrezept

Für die Füllmasse

- 3 Äpfel
- 3 Birnen
- 100 g Zucker
- 500 ml Chardonnay
- 10 Blatt Gelatine
- 2 EL Sonnenblumenkerne

Anleitung

1. Äpfel und Birnen putzen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Quer kleinschneiden und in eine Schüssel geben.
2. Zucker dazugeben, vermischen und im Kühlschrank einige Stunden Flüssigkeit ziehen lassen.
3. Kuchenboden nach dem Grundrezept zubereiten.
4. Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken.
5. Chardonnay in einem kleinen Topf erhitzen. Gelatine darin unter Rühren schmelzen.
6. Äpfel und Birnen mit Flüssigkeit dazugeben und alles gut vermischen.
7. Füllmasse auf den Kuchenboden geben und gut verteilen.
8. Backform über Nacht in den Kühlschrank geben.
9. Sonnenblumenkerne in einer Küchenmaschine grob zerhäckseln. Den Kuchen damit garnieren.
10. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Äpfel,
Birne,
Butter,
Chardonnay,
Gelatine,
Scheiben,
Toastbrot,
Weißwein,
Zucker

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/08/05/aepfel-birnen-kuchen/