

Foto: Petrucz László

Birnen-Wunschküchlein

aus der Backstube Wunderkind in Bregenz

(für eine Tarteform mit 20 cm Durchmesser oder kleine Förmchen)

Mürbteig

150 g Mehl
75 g kalte Butterstücke
50 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Eigelb

Pochierte Birnen

150 g Zucker
300 g Wasser
1 Zimtstange
Vanille
3 Birnen

Frangipane aus Puddingcreme & Mandelcreme

125 g Milch
Vanille
2 Dotter
25 g Zucker
12 g Stärke

60 g Butter
60 g Zucker
1 Ei
60 g geriebene Mandeln
10 g Mehl

Zubereitung

Mürbteig: Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und kalt stellen.

Pochierte Birnen: Wasser, Zucker und die Gewürze in einem Topf zum Kochen bringen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Birnen schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse mit einem kleinen Löffel sauber entfernen und in den kochenden Sud legen. Die Hitze sofort reduzieren und leicht köcheln - ca. 10 Minuten - je nach Sorte. Wenn sie leicht glasig wirken, sind sie perfekt. Abkühlen lassen. Birnenhälften herausheben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Frangipani besteht aus:
Puddingcreme: Milch mit der Vanille in einem kleinen Topf aufkochen, dann vom Herd nehmen. In einer separaten Schüssel Eigelb, Zucker und Stärke mit einem Schneebesen weiß-cremig schlagen. Die heiße Milch langsam und unter ständigem Rühren in die Eigelb-Mischung gießen. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem, kräftigem Rühren aufkochen lassen, bis die Creme andickt (wie ein dicker Pudding). Sofort in eine kalte Schüssel umfüllen und direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken (damit sich keine Haut bildet). Abkühlen lassen.

Mandelcreme: Die weiche Butter und den Zucker mit dem Handrührgerät cremig weiß aufschlagen. Das Ei unterrühren.
Die gemahlenen Mandeln unterheben.

Frangipane fertigstellen: Nun die abgekühlte Puddingcreme einmal kurz glattrühren und unter die Mandelcreme ziehen.

Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den gekühlten Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
Die Förmchen mit dem Teig auskleiden, die Ränder sauber abschneiden. Die Förmchen nochmals kühl stellen.
Die Frangipane-Creme gleichmäßig in die Tartelette-Böden streichen und mit Birnenscheiben belegen.
Mit Mandelsplittern bestreuen und im Ofen für ca. 25-30 Minuten goldbraun backen (je nach Ofen).



„Ich wünsche allen Kindern Frieden in ihren Herzen und dass ihre Wünsche und Träume in Erfüllung gehen."

Amelie Bröll
Backstube Wunderkind
in Bregenz