



Birnen Schnitten mit Marzipan

Zutaten für den Teig:

- 285 g Mehl glatt AT Type W700 / DE Type W550
- 90 g gemahlene Mandeln
- 15 g Staub-/Puderzucker
- 150 g Butter
- 1 Prise Salz
- 3 EL kaltes Wasser

Zutaten für den Belag:

- 150 g Crème fraîche
- 250 g Sauerrahm / Schmand
- 200 g Marzipanrohmasse, geraffelt am besten direkt aus dem Tiefkühler
- 3 EL Amaretto
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier

- ca. 600 g Birnen
- 60 g brauner Zucker

Weiters:

- 2 EL Marillenmarmelade zum Bestreichen

Zubereitung:

Eine Backform ca. 26 x 39 cm mit Backpapier auslegen oder mit Butter einstreichen und mit Semmelbrösel (Paniermehl) ausstreuen.

Marzipan reiben, das geht am besten, wenn es tiefgefroren ist.

Alle Zutaten für den Mürbteig auf die Arbeitsfläche oder in eine Schüssel geben und rasch zu einem Teig verarbeiten. Auf die Größe der Backform ausrollen und die Form damit auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf die Seite stellen. Das Backrohr auf 210° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zubereitung Belag:

Crème fraîche und Sauerrahm mit dem geriebenen Marzipan, Amaretto, Vanillezucker, Salz und den Eiern in einem Mixer pürieren und auf den Teigboden gießen. (Ich habe das mit dem Thermomix gemacht)

Die Schnitte jetzt auf die unterste Schiene in das Backrohr stellen und für ca. 15 Minuten vor backen.

In der Zwischenzeit die Birnen schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die Backform aus dem Backrohr nehmen.

Backrohr auf 180°C herunterschalten.

Die Birnen lamellenartig auf der Schnitte verteilen. Nun den braunen Zucker gleichmäßig über die Birnen streuen.

Form wieder in das Backrohr stellen und für ca. 35 Minuten auf Sicht fertig backen.

Form aus dem Backrohr nehmen.

Marillenmarmelade erwärmen und die Birnen damit bestreichen.

Gutes Gelingen wünscht Dir Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at