

Birnenkuchen mit Pistazien



125 g Weizenmehl Typ 405
125 g Weizenvollkornmehl
235 g weiche Butter
1 Prise Salz
170 g Rohrohrzucker
1 Bio-Eigelb
4 EL Schlagsahne
60 g gemahlene Mandeln ungeschält
70 g gemahlene Pistazien ungesalzen
1 Bio-Orange
1 TL Vanilleextrakt
2 Bio-Eier
35 g Weizenmehl
2 große Birnen
2 EL Quittengelee
1 EL gehackte Pistazien

1. Für den Mürbeteig 125 g Weizenmehl (Typ 405), 125 g Weizenvollkornmehl, 125g Butter, 70 g Rohrohrzucker, 1 Prise Salz, 1 Eigelb, sowie 4 EL Schlagsahne in eine große Schüssel geben. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. im Kühlschrank kalt legen.
2. Die Bio-Orange heiß abwaschen, anschließend trocken abreiben. Schale fein abreiben und in eine große Schüssel geben. Restliche Butter (110 g), restlichen Zucker (100 g), gemahlene Mandeln und Pistazien, 35 g Weizenmehl, 2 Eier und 1 TL Vanilleextrakt dazugeben und alles mit einem Schneebesen zu einer cremigen Masse verrühren. Ebenfalls für 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen.
3. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Vorsichtig in die Springform heben und den Teig mit den Fingern leicht festdrücken und am Rand ca. 2 cm hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
4. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Die Birnen der Länge nach vierteln, schälen und entkernen. Anschließend jedes Viertel quer in dünne Scheiben schneiden.
6. Die Pistaziencreme aus dem Kühlschrank nehmen, auf dem Teig verteilen und glatt streichen. Anschließend die Birnen auf die Creme geben, dabei leicht eindrücken.
7. Den Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Ofens in ca. 35-40 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
8. Das Quittengelee in einem kleinen Topf erhitzen. In Schlieren über dem Kuchen verteilen, anschließend mit den gehackten Pistazien bestreuen. Vor dem Servieren vollständig auskühlen lassen.