

Gargouillau, französischer Birnenkuchen und Zimtparfait

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Saftiger Birnenkuchen auf Rührteigbasis, eingeschichtet mit marinierten Birnen

Zutaten

- (Für eine 28er Springform)
- Für den Teig:
- 225 g Mehl Type 550
- 100 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Tl Backpulver
- 1 Prise Salz
- Für das Innenleben:
- 500 g Williams Christ Birnen in dünnen Scheiben
- 30 ml frischen Orangensaft
- Abrieb einer ½ Orange
- Abrieb einer ½ -Zitrone
- Saft einer ½ Zitrone
- ½ Tl Zimt
- 40 ml Birnenbrand

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen.

Schritt2

Zunächst die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, in ½ cm dünne Scheiben schneiden. Mit dem Zitronen-, Orangensaft und dem Abrieb, sowie dem Birnengeist und etwas Zimtpulver marinieren; etwas durchziehen lassen.

Schritt3

Der Rührteig:

Schritt4

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern intensiv schaumig rühren, dann folgen Backpulver und das gesiebte Mehl.

Schritt5

Eine erste, dünne Schicht Teig (Etwas 1/3) in eine mit Backtrennpapier ausgelegte Springform geben und die Birnenspalten rund herum gleichmäßig verteilen.

Schritt6

Den Vorgang mit einer zweiten Schicht wiederholen, den Abschluss bildet eine Teigschicht.

Schritt7

Bei ca. 190 ° C ca. 50 - 55 min. in der mittleren Schiene des Backofens backen

Schritt8

Anrichtevorschlag.

Schritt9

Den Birnenkuchen noch warm, mit Staubzucker bestreut und mit meinem Zimtparfait servieren.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gargouillau-franzoesischer-birnenkuchen-und-zimtparfait/>