

Wähenbuffet Genfer Birnenkuchen von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Spinatwähe, Birnenwähe, Käskiechli, Zwiebelechueche

60 g Rohrzucker	
3.75 EL Mehl	
* 1.3 g Zimt	
10 Stück Birnen	waschen, in Scheiben schneiden
125 g Rosinen	
1.25 Liter Zitronensaft	ZITRONAT! cl=g
6.0 cl Weisswein	
3.75 g Baumnüsse	BaumnussÖL, g=EL
1.8 dl Vollrahm	
75 g Rohrzucker	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Birnenkuchen:

- Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32cm Ø) auswallen, in das mit Backpapier belegte Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen.
- Zucker, Mehl und Zimt mischen, auf dem Teigboden verteilen.
- Birnen und alle Zutaten bis und mit Öl mischen, darauf verteilen.
- Rahm mit Rohrzucker verrühren, darübergießen.