



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Gefüllte Artischocken
☺☺☺
Genfer Hühnerfrikassee
☺☺☺
Genfer Birnenkuchen

Zutaten:

Zubereitung:

Genfer Birnenkuchen

| | | |
|---------|------------|----------------|
| 300 g | Mehl | |
| 1.5 KL | Salz | |
| 150 g | Butter | |
| 8 EL | Wasser | |
| 20 g | Mehl | |
| 30 g | Zucker | |
| wenig | Zimt | pulver |
| 8 Stk | Birnen | geschält |
| 30 g | Zitronat | fein gewürfelt |
| 30 g | Orangeat | fein gewürfelt |
| 100 g | Rosinen | |
| 0.25 dl | Nussöl | |
| 1 dl | Weisswein | |
| 1 dl | Rahm | |
| 40 g | Rohrzucker | braun |

Mürbeteig: Mehl, Salz und Kochbutter zerreiben. Wasser beifügen und vorsichtig mischen. Mindestens ½ Stunde in der Kälte ruhen lassen *

Ein gebuttertes Kuchenblech von 24 cm Durchmesser mit Teig auslegen und mit der Gabel stupfen.

Zucker, Mehl und Zimt verrühren und auf den Teigboden streuen.

Birnen halbieren und in feine Scheiben schneiden. Mit Orangeat, Zitronat, Rosinen und Nussöl mischen und auf dem Teig verteilen. Mit Wein (je nach Menge des ausgetretenen Birnensaftes 1 dl oder weniger) befeuchten. Rahm darüber giessen und mit Rohrzucker bestreuen

Während 30-35 Minuten bei 220°C im Ofen backen. Noch lauwarm servieren.

* Der Mürbeteig wird vorbereitet!