

Birnenwähe mit Gaishirtle & Lavendel



Zutaten:

Für den Kuchenboden:

- 150 g Dinkelmehl
- 100 g Roggenmehl
- 120 g Butter, gewürfelt
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 EL Eiswasser
- ½ Zitrone, nur die abgeriebene Schale

Für die Füllung:

- Ca. 1 kg kleine Birnen (Gaishirtle)
- 50 g Haselnüsse, gemahlen
- 250 g Schmand oder Sauerrahm
- 100 ml Sahne
- 1 Ei
- 1 EL Zucker
- 1 EL Vanillepuddingpulver oder Stärke
- Wer möchte: 2 cl Gaishirtlesbrand (Birnenbrand)
- 1 EL Lavendelblüten
- 100 ml Birnengelee oder Quittengelee



Zubereitung

Beide Mehle in eine Schüssel sieben. Salz, Zucker, Zitronenabrieb und Butter zugeben. Alles mit den Händen verkneten. Anschließend 5 EL Eiswasser und 1 EL Zitronensaft dazugeben und verkneten.

Den Teig mit einem Nudelholz dünn auswalgen und in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit geriebenen Haselnüssen bestreuen. Im Kühlschrank 30 Minuten kühlen.

Die Birnen (Gaishirtle) schälen, halbieren und entkernen. Die halben Birnen in kochendem Wasser 3 Minuten

kochen, dann kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Birnenhälften dicht auf den Teigboden legen. Die Form für 10 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 200°C backen (Ober- und Unterhitze).

In der Zwischenzeit Birnenbrand (oder Wasser) mit Vanillepuddingpulver vermischen. Diese Mischung mit Schmand, Sahne, Ei und Zucker verrühren.

Nach 10 Minuten Backzeit, den Guss über die Wähe gießen. Ofen auf 180°C runterdrehen und weitere 15 Minuten backen. Den Ofen ausschalten. Die Ofentür öffnen und den Kuchen 10 Minuten nachziehen lassen.

Das Birnengelee in einem Topf erhitzen bis es flüssig ist. Anschließend die Oberfläche der Wähe mit dem Gelee bestreichen. Mit Lavendelblüten bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt Sahne oder Vanilleeis.