

.....

# VANILLEKUCHEN MIT POCHIERTEN BIRNEN



FÜR EINE QUADRATISCHE FORM VON 20 CM

## VANILLEKUCHEN-TEIG

Weiche Butter ..... 220 g  
Brauner Zucker ..... 160 g  
Eier ..... 6  
**VALRHONA** Weiße Schokolade Ivoire 35% ..... 50 g  
Mehl ..... 250 g  
Backpulver ..... 7 g  
Milch ..... 80 g  
**NOROHY** Bio-Bourbon-Vanilleextrakt ..... 20 g

Butter und Zucker einige Minuten lang schaumig **aufschlagen**, bis die Masse weiß wird. Eier einzeln **hinzufügen**. Die weiße Schokolade im Wasserbad **schmelzen** und zu der Mischung **geben**. Den Vanilleextrakt **hinzufügen**.  
Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel **sieben**.  
Unter die Mischung **ziehen** und nach und nach die Milch einrühren.  
Eine Kastenform **fetten** und mit Backpapier **auslegen**.

## POCHIERTE BIRNEN

Birnen ..... 4  
Wasser ..... 800 g  
Zucker ..... 250 g  
**NOROHY** Bio-Bourbon-Vanilleextrakt ..... 22 g

Wasser, Zucker und Vanilleextrakt in einem großen Topf **erhitzen**.  
Die zuvor geschälten Birnen in das siedende Wasser **tauchen** und, nachdem das Wasser wieder zu kochen begonnen hat, 15 Minuten **pochieren**.  
Aus dem Wasser **nehmen** und abtropfen lassen.



## BACKEN

Den Ofen auf 180°C **vorheizen**.  
Die Birnen in einer Linie mittig in die Kuchenform **setzen** und die Form dreiviertelvoll mit Teig **füllen**.  
Für ca. 50 Minuten im Ofen **backen**.

## GLASUR

**VALRHONA** Weiße Schokolade Ivoire 35% ..... 140 g  
Ultrahocherhitzte Sahne 30% ..... 140 g  
Wasser ..... 1 Esslöffel  
**NOROHY** Bio-Bourbon-Vanilleextrakt ..... 10 g

Die weiße Schokolade im Wasserbad **schmelzen**.  
In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Vanilleextrakt **erhitzen** und auf die geschmolzene Schokolade **gießen**.  
**Glattrühren** und die Glasur ggfs. mit etwas Wasser **verdünnen**.  
Vor dem Verzehr den abgekühlten Kuchen damit **überziehen**.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von: