

## Birnen-Spekulatiusstorte

---

Zutaten für die Birnentorte mit Spekulatius:



*Zutaten für den Spekulatiuskuchen:*

100 g Spekulatiuskekse

4 Eier

1 Prise Salz

200 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

200 g Margarine

150 ml Milch

200 g Weizenmehl

1 Pkg. Backpulver

100 g geriebene Nüsse

1 TL Lebkuchengewürz, Spekulatiusgewürz oder Zimt

*Zutaten für die Birnenfüllung:*

800 g Birnen

2 EL Zitronensaft

300 ml Wasser

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

2 EL Zucker

*Zutaten für die Creme:*

250 g Topfen

250 g Mascarpone

250 g Schlagobers

3 EL Zucker

1 Messerspitze Zimt

*Zubereitung Kuchen:*

Die Spekulatiuskekse bröseln. Es dürfen ruhig noch Stücke dabei sein, die geben dem Kuchen den gewissen Crunch.

Die Eier werden gemeinsam mit der Prise Salz schaumig geschlagen. Nach und nach Zucker und Vanillezucker einrühren. Margarine hinzufügen und die Milch unter Rühren in kleinen Mengen dazu gießen.

Das Mehl wird mit dem Backpulver gemischt und in den Teig gesiebt. Nun kommen noch die geriebenen Nüsse und das Lebkuchengewürz zum Kuchen.

Zuletzt hebt man mit einem Teigspatel den Spekulatiusbruch unter den Teig.

Den Kuchenteig gleichmäßig in die Kuchenform gießen.

Der Spekulatiuskuchen wird bei 180°C etwa 45 Minuten gebacken.

*Zubereitung Birnenfüllung:*

Die Birnen werden geschält und klein gewürfelt. Mit Zitronensaft marinieren und gemeinsam mit 200 ml Wasser bissfest andünsten. Das Puddingpulver wird mit dem Zucker und 100 ml Wasser angerührt. Dieses wird zügig mit dem Schneebesen in die kochende Birnenmischung hinzugefügt. Klumpenfrei einrühren und dann die Birnen zum Auskühlen zur Seite stellen.

### *Zubereitung Creme:*

Für die Creme wird der Schlagobers mit dem Handmixer aufgeschlagen. Den Topfen und die Mascarpone einrühren und zuletzt den Zucker und den Zimt hinzufügen. Die Creme soll klumpenfrei verrührt werden.

Der Kuchen soll nach dem Backen auskühlen. Dann schneidet man rundherum vom Kuchendeckel einen etwa 1,5 – 2 cm breiten Kreis aus. Die Mitte dieses Kreises wird mit einem Löffel etwa 1-2 cm tief ausgekühlt. Die Kuchenreste zur Seite stellen. In den Kuchenhohlraum füllt man nun die ausgekühlte Birnen-Puddingmasse. Zuletzt wird der Kuchen mit der Creme bestrichen und nach persönlichen Vorlieben dekoriert.

Die Birnen-Spekulatiustorte soll noch ein paar Stunden durchkühlen, bevor man sie anschneidet.

*Tipp: Mit den Kuchen-Birnen-Cremeresten kann man ein Schichtdessert im Glas machen.*

*Statt Birnen kann man auch Beeren, oder Äpfel für die Füllung verwenden.*

