

# Birnen-Creme-Schnitten

## Zutaten:

Für den Rührteig:

150g Butter  
175g brauner Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
5 Eier  
350g Mehl  
3 Tl. Backpulver  
75g Schokostreusel  
Fett für das Blech



## Für die Creme:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
500ml Milch  
2 Ei Zucker

## Außerdem:

750g Birnen  
200g Vollmilchglasur  
Puderzucker zum Bestäuben  
Rosmarinzweige und Birnenspalten zum Verzieren

## Zubereitung Rührteig:

1. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen des Handrührgeräts weißschaumig schlagen.
2. Die Eier einzeln nach und nach kräftig unterrühren. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und den Schokostreuseln vermischen, auf die Eicreme und unterheben.
3. Den Teig auf ein gefettetes Blech (24 x 32 cm) geben und glatt streichen. Den Kuchen in dem auf 180°C vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen.
4. Den fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech auskühlen lassen.
5. Den Pudding nach Packungsanweisung zubereiten und unter mehrmaligem Rühren erkalten lassen.

### **Zubereitung Creme:**

- 6.** Die Butter schaumig schlagen und den Pudding esslöffelweise darunter schlagen.
- 7.** Die Birnenspalten gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen, die Creme auf die Birnen geben, glattstreichen und im Kühlschrank festwerden lassen.
- 8.** Die Vollmilchglasur nach Packungsanweisung zubereiten und den Kuchen damit überziehen. Die Glasur fest werden lassen.
- 9.** Die Birnen-Creme-Schnitten in Stücke schneiden, mit Puderzucker bestäuben, mit Rosmarinzweigen und Birnenspalten und bis zum Verzehr kühl stellen.

### **Backzeit:**

45 – 50 Minuten