

## Birnen-Sekt-Kuchen

Zutaten		Zubereitung
250 g	Mehl	Einen Mürbteig herstellen und ca. 30 Min. kühl stellen. Den Teig auswellen und in eine Springform geben. (Boden und Rand)
125 g	Butter	
75 g	Zucker	
2 TL	Backpulver	
1	Ei	
1 Dose	Birnen	Die Birnen abgießen und die Flüssigkeit auffangen. Die abgetropften Birnen auf dem Teig verteilen.
250 ml	Birnsaft (aus der Dose)	Aus diesen Zutaten einen Pudding kochen und über die Birnen geben. Den Kuchen 25 Min backen.
250 ml	Sekt	
2 EL	Zucker	
1 P.	Vanillepuddingpulver	
3	Eigelb	In der Zwischenzeit Eigelb und Zucker schaumig rühren, dann den Schmand untermischen. Eiweiß steif schlagen und unter die Schmandmasse heben.
90 g	Zucker	
1 Becher	Schmand	
3	Eiweiß	Masse auf den vorgebackenen Kuchen geben und 20 Min. fertig backen.

Temperatur: 175° C (Heißluft)

Backzeit: insgesamt 45 Min.



*Anstelle der Dosenfrüchte  
kann auch frisch  
zubereitetes Birnenkompott  
aus 600g Birnen  
verwendet werden.*