

Birnen-Johannisbeer-Torte

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1/2 Grundrezept Rührkuchen- und Muffinbaukasten (kuchenundmuffinbaukasten)

Belag

2 Birnen
2-3 TL Zitronensaft
4-5 EL Zucker
1 T Wasser
3 EL Stärke
1/2 T Johannisbeeren

- Boden nach Grundrezept anrühren, 1 TL Zitronensaft zusätzlich zugeben.
- In einer kleinen Obsttortenform (24 cm) bei 220°C etwa 25-30 Minuten backen.
- Zehn Minuten auskühlen lassen, aus der Form nehmen, auf ein Kuchengitter legen.
- Birnen achteln, Kerngehäuse, Stiel und Blütenansatz entfernen.
- Mit restlichem Zitronensaft, Zucker und 4/5 T Wasser aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen.
- Johannisbeeren von den Stielen zupfen.
- Birnen und Johannisbeeren auf den Tortenboden geben.
- Stärke mit dem restlichen Wasser anrühren, in den Sud geben, aufkochen lassen.
- Über das Obst gießen, auskühlen lassen.





Variante: Anderes Obst verwenden, z.B. 3 gelbe Pflaumen statt der Birnen, eine geschälte, in Scheiben geschnittene Kiwi statt der Johannisbeeren, Erdbeeren, eingelegte Mirabellen usw.

Variante: Statt Wasser kann ggf. (z.B. bei eingelegten Kirschen) die Einlegeflüssigkeit verwendet werden, um gefärbte Guß zu erhalten.