Kuchen mit Gruyère AOP, Birnen und Pinienkernen

-

Pour 1 Person
Préparation : 15 min
Cuisson : 35 min

Zutaten

- 1 Rolle Mürbeteig 200 g
- 4 Birnen
- Saft einer halben Zitrone
- 3 Eier
- 200 g Gruyère AOP
- 25 cl dicke Crème fraîche
- 3 EL Honig
- 30 g Pinienkernen (= 3 gehäufte Esslöffel)
- 1 Prise Paprika
- 1 Prise Muskatnuss
- Pfeffer

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Birnen schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Birnen mit Zitronensaft beträufeln. Gruyère AOP reiben. Eier, Crème fraîche, Gruyère und 1 Esslöffel Honig in einer Schale mischen. Pfeffer, Muskatnuss und Paprika hinzufügen. Mischen. Den Teig ausrollen und in ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Teigboden mit einem Backpapier belegen und mit getrockneten Erbsen oder Bohnen belegen. Während 10 Minuten Blindbacken. Kuchenboden aus dem Ofen nehmen, sodann Temperatur auf 200 °C erhöhen. Die Birnenscheiben auf dem Kuchenboden verteilen und die Eiermischung darübergiessen. Für 25 Minuten in den Ofen schieben. Wenn nötig gegen Mitte/Ende der Backzeit ein Blatt Backpapier darauflegen, damit der obere Teil nicht zu dunkel wird. Für ein paar Minuten abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Kurz vor dem Servieren Pinienkerne in einer Bratpfanne rösten. Mit restlichem Honig mischen und Kuchen damit dekorieren. Sofort servieren.