

Gruyère AOP Kuchen mit Birnen und Pinienkernen



Pour 1 Kuchen

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 Sauersahne
- 3 EL Honig
- 30 g Pinienkernen (= 3 gehäufte EL)
- 1 Prise Paprikapulver
- 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, Sauersahne, Gruyère AOP und 1 EL Honig in einer Schale mischen. Pfeffer, Muskatnuss und Paprikapulver 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 Min Blindbacken.

Kuchenboden aus dem Ofen nehmen, sodann Temperatur auf 200 °C erhöhen.

Die Birnenscheiben auf dem Kuchenboden verteilen und die Eiermischung darübergiessen.

Für 25 Min 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.

Rezept und Foto aus : www.gruyere.com

**Recette : Gruyère AOP Kuchen mit
Birnen und Pinienkernen**

Page 1/2

