Gedeckter Birnenkuchen mit Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	560 kcal/ 2350 kJ	Fett:	32 g
Eiweiß:	7 g	Davon gesättige Fettsäuren:	13 g
Kohlenhydrate:	61 g	ungesättige Fettsäuren:	29 g

Zutaten für 12 Portionen :

225 g	kalifornische Walnusskerne
300 g	Mehl
170 g	Zucker
	Salz
3	gestrichene TL Backpulver
1	Ei (Größe M)
260 g	Butter
2 kg	reife Birnen
7 EL	Zitronensaft
1 TL	Zimt
1 Päckchen	Vanille-Puddingpulver (zum Kochen)
1 EL	(ca. 15 g) Speisestärke
2 EL	Paniermehl
75 g	Puderzucker
	Fett und Mehl für die Form
	Frischhaltefolie
1	großer Einmal-Spritzbeutel

Zubereitung:

1. 125 g Walnüsse mit dem Universalzerkleinerer fein mahlen und mit Mehl, 100 g Zucker, einer Prise Salz, Backpulver, Ei und Butter in Flöckchen in eine Rührschüssel geben. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. In der Zwischenzeit restliche Walnüsse grob hacken. Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Birnenviertel in Stücke schneiden und in einem großen Topf mit fünf Esslöffeln Zitronensaft mischen. 70 g Zucker, Zimt und Walnüsse zugeben. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen und zugedeckt 3-4 Minuten köcheln. Kompott in ein großes Sieb gießen und Saft auffangen. Saft zurück in den Topf gießen und erhitzen. Puddingpulver, Stärke und ca. sechs Esslöffel Wasser verrühren und in den heißen Saft rühren, zurück auf die heiße Herdplatte stellen und unter Rühren (Schneebesen) ca. 1 Minute köcheln. Birnen zufügen und mit einem Rührlöffel gut unterrühren. Kompott in eine Schüssel geben und ca. 2 Stunden auskühlen lassen.

3. Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstreuen. Gefrierbeutel aufschneiden und ebenfalls leicht mit Mehl bestäuben. Zwei Drittel des Mürbeteiges auf dem Gefrierbeutel zu einer runden Platte ausrollen. Form mit dem Teig auslegen. Teig an den Springformrand drücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Paniermehl bestreuen. Birnenkompott einfüllen, glatt streichen. Restlichen Teig rund ausrollen. Kuchen mit der Teigplatte bedecken, Rand andrücken. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 200 Grad (Umluft: 180 Grad, Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten backen.

4. Kuchen herausnehmen, auf ein Kuchengitter stellen und 4-5 Stunden auskühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen. Puderzucker mit zwei Esslöffeln Zitronensaft glatt rühren, in einen Spritzbeutel füllen. Eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden und dünne Streifen über den Kuchen ziehen.