

Kuchenteig

(Blech 26-30cm Durchmesser)

250g Mehl

30g Zucker

½ KL Salz

in Schüssel geben

125g kalte Butter

in Flocken schneiden

Sorgfältig verreiben, bis die Masse gleichmässig fein ist.

1 Ei

2-3 EL Rahm

gut mischen, in die Vertiefung geben.

Teig sorgfältig und rasch zusammenfügen

Zugedeckt an der Kälte 1 Std ruhen lassen.

Vin cuit-Kuchen (Birndicksaftkuchen)

(Blech 30cm Durchmesser)

Kuchenteig

Form belegen, vorbacken 10-15 min 220°C

2 Eier

65g Zucker

2dl Rahm

1dl vin cuit (Birndicksaft)

gut mischen, auf den Teigboden geben

Backen 45-50 min 180°C (160°C im Warmluftofen)

Vin cuit-Kuchen à la Girardet

Kuchenteig

Form belegen, vorbacken 10-15 min 220°C

3 Eier

1.5dl Doppelrahm

1dl vin cuit (Birndicksaft)

gut mischen, auf den Teigboden geben

Ofen 180°C vorwärmen

Backen 20-30°C 180°C bei leicht offener Ofentür

Vin cuit-Schnitte

200g weiche Butter

rühren, bis sich Spitzchen bilden

240g Zucker

zugeben; rühren, bis die Masse hell ist

6 Eier

2 Päckchen Vanillinzucker

6 EL vin cuit (Birndicksaft)

200-240g Mehl

2 EL Backpulver

gut mischen

Masse auf mit Backtrennpapier belegtes, rechteckiges Blech geben.

Backen 15-20 min 180°C-200°C

Glasur

50g dunkle Schokolade

20g Butter

2 EL Puderzucker

2 KL vin cuit (Birndicksaft)

im Wasserbad schmelzen, glattrühren

sofort auf den Biscuit geben

rechteckige Schnitte schneiden.