

Birnen-Kuchen mit Ricotta und Lavendelhonig

Zutaten:

8 Blätter Strudelteig (20 x 35 cm)
 40 g Butter, geschmolzen
 2-3 Birnen (z.B. Packham)
 350 g Ricotta
 1 kleines Ei, verquirlt
 40 g heller Muscovado-Zucker
 1 EL abgeriebene Zitronenschale
 1 kleine Handvoll Sultaninen
 ausgekratztes Mark einer halben Vanilleschote
 1-2 EL Honig
 nach Belieben getrocknete Lavendelblüten
 wenig Zucker
 Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Ricotta, Ei, Muscovado-Zucker, etwas Vanille-Mark, die abgeriebene Zitronen-Schale und die Sultaninen in eine Schüssel geben und gut mischen.

Ein Blatt Strudelteig auf ein mit einem Baktrennpapier ausgelegtes Backblech legen und das Teig-Blatt mit geschmolzener Butter bestreichen. Ein zweites Blatt Strudelteig darauf legen und dieses ebenfalls mit geschmolzener Butter bestreichen. So weiter vorgehen, bis alle acht Teigblätter aufeinander geschichtet sind. Das oberste Teigblatt ebenfalls mit Butter bestreichen.

Die Birnen waschen, Stiel und Fliege entfernen und dann längs in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden.

Die Ricotta-Füllung auf die Teigblätter geben und mit einem Messer oder einem Spachtel von der Mitte her gegen aussen verteilen. Ganz wichtig: auf allen Seiten einen Rand von etwa 5 cm frei lassen und nicht mit Füllung bestreichen. Die Birnen-Scheiben ziegelartig auf die Füllung legen. Dann den freigelassenen Teig-Rand auf allen Seiten nach oben klappen und die Ecken falten.

Die Birnen und den nach oben gefalteten Teig-Rand mit wenig geschmolzener Butter bestreichen. Die Birnen zusätzlich mit etwas Zucker bestreuen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen und den Kuchen 30 – 40 Minuten backen, bis die Birnen gar und der Teig schön knusprig ist.

Den Honig mit etwas Vanillemark und wenig getrockneten Lavendelblüten in einem Pfännchen kurz erhitzen und flüssig machen. Die Birnen des fertig gebackenen Kuchens mit dem flüssigen Honig bestreichen.

Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
