

Backen

Rezept von Rowena Redwanz aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 25.09.2026

Käsesahnetorte mit Birnen

Für 12 Stücke

Zutaten:

Für den Mürbeteigboden:

1/4 Vanilleschote
 50 g Puderzucker
 1/2 TL fein abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
 etwas Salz
 100 g Butter
 1 Eigelb (Größe M)
 150 g Weizenmehl (Type 405)
 2 EL Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen des Bodens

Für den Wiener Boden:

60 g Butter
 1/4 Vanilleschote
 6 Eier (Größe M)
 220 g Zucker
 Etwas Salz
 120 g Weizenmehl (Type 405)
 120 g Speisestärke (z.B. Weizen- oder Maisstärke)

Für das Birnenkompott

400 g Birnen
 1/2 Vanilleschote
 40 g Zucker
 Etwas Salz
 etwas gemahlener Zimt
 1 EL Zitronensaft, frisch gepresst
 25 ml Birnensaft
 1 TL Speisestärke
 2 EL kaltes Wasser

Für die Käsesahnecreme:

320 g Schlagsahne
 8 Blatt weiße Gelatine
 1 Vanilleschote
 400 g Speisequark (20 % Fett)
 250 g Vollmilch-Joghurt
 160 g Zucker
 1 TL fein abgeriebene Schale einer Bio-Orange
 120 g Orangensaft, frisch gepresst

Für die Dekoration:

etwas Puderzucker
 80 g Schlagsahne
 1 Pck. Vanillezucker

Außerdem:

Backblech (40 x 30 cm)
 Backpapier für das Blech
 Tortenring (Ø 26 cm, oder Springform (Ø 26 cm)

(digitales) Küchenthermometer
Tortenscheibe oder Platte
Einweg-Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 5 mm)

Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig die Vanilleschote der Länge nach halbieren. Das Mark herauskratzen und mit dem Puderzucker mischen.
2. Die Puderzuckermischung, die Zitronenschale, 1 Prise Salz und die Butter in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine mischen. Das Eigelb zugeben und unterarbeiten.
3. Das Mehl darauf sieben und kurz zu einem Mürbeteig kneten.
4. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flachdrücken, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde kaltstellen.
5. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Den Mürbeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick rund (Ø 27 cm) ausrollen, mit dem Tortenring ausstechen und den Teig auf das vorbereitete Blech legen.
7. Den Mürbeteig im heißen Ofen auf dem Blech 10-12 Minuten goldgelb backen.
8. Den Mürbeteigboden auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
9. Inzwischen für den Wiener-Boden die Butter in einen kleinen Topf geben, bei mittlerer Hitze zerlassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und beiseitestellen.
10. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
11. Die Eier, das Vanillemark, den Zucker und 1 Prise Salz in eine große Edelstahlschüssel geben und über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen oder den Quirlen des Handrührers warm rühren (etwa 40 Grad).
12. Sobald diese Temperatur erreicht ist, die Masse am besten in der Küchenmaschine kalt aufschlagen.

Tipp: Das Volumen der Masse soll sich deutlich vergrößern, schaumig sein und einen stabilen Stand haben.

13. Das Mehl und die Stärke mischen, auf die Eiermasse sieben und vorsichtig von Hand mit einem Schneebesen unterheben.
14. Abschließend die abgekühlte, flüssige Butter einrühren.
15. Einen Tortenring (Ø 26 cm) mit Backpapier einschlagen und auf das Blech stellen.
16. Die Wiener-Masse einfüllen und im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 30 Minuten backen.

Tipp: Mit der „Trampolinprobe“ prüfen, ob der Boden fertig gegart ist. Dafür mit einem Finger leicht auf die Oberfläche drücken. Der Teig ist perfekt gegart, wenn keine Delle bleibt und der Teig so elastisch ist, dass er wieder hochkommt.

17. Den Wiener-Boden auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
18. Inzwischen für das Birnenkompott die Birnen abrausen, trocknen, schälen und vierteln. Das Kerngehäuse aus den Birnenvierteln entfernen und die Birnen in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
19. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Birnenwürfel, das Vanillemark, den Zucker je 1 Prise Salz und Zimt, dem Birnen- und Zitronensaft in einen mittelgroßen Topf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen.
20. Die Stärke und 2 EL kaltes Wasser in eine kleine Schüssel geben, verrühren, unter Rühren zum Birnenkompott geben und bei milder Hitze 2-3 Minuten kochen lassen.
21. Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Birnenkompott darin abkühlen lassen.
22. Den abgekühlten Wiener-Boden vorsichtig aus dem Ring lösen und mit einem Sägemesser zweimal waagerecht durchschneiden, so dass sich 3 gleichmäßig dicke Böden ergeben.
23. Für die Käsesahnecreme die Sahne in einen Rührbecher geben, steif schlagen und kaltstellen.

24. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
25. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren. Das Mark herauskratzen und mit dem Quark, dem Joghurt, dem Zucker, der Orangenschale und 100 g Orangensaft in eine Rührschüssel geben und von Hand mit einem Schneebesen sorgfältig verrühren.
26. Den restlichen Orangensaft (20 g) in einen kleinen Topf geben und leicht erwärmen (nicht kochen!), den Topf von der Kochstelle nehmen.
27. Die Gelatine gut ausdrücken und im heißen Orangensaft auflösen.
28. Einen kleinen Teil der Quarkmasse in eine kleine Schüssel geben und die aufgelöste Gelatine unterrühren (angleichen).
29. Erst diese Masse von Hand mit dem Schneebesen unter die restliche Creme rühren, anschließend die Sahne in 2 Portionen unter die Creme heben.
30. Für den Tortenaufbau den Mürbeteigboden auf eine Tortenscheibe legen. Die Aprikosenkonfitüre glattrühren und den Mürbeteigboden damit bestreichen. Den untersten Wiener-Boden auf den darauflegen und mit einem Tortenring (Ø 26 cm) umstellen.
31. Das Birnenkompott auf dem Boden verteilen, die Hälfte der Käsesahнемasse darauf geben und glattstreichen. Den zweiten Boden aufsetzen und die restliche Käsesahнемasse einfüllen und glattstreichen.
32. Die Torte mindestens 2 Stunden kaltstellen.
33. Abschließend den dritten Boden mit Puderzucker bestäuben und in 12 Tortenstücke schneiden.
34. Für die Dekoration die Sahne und den Vanillezucker in einen Rührbecher geben, mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen und in einen Einweg-Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 5 mm) füllen.
35. Die gekühlte Torte in 12 Stücke einteilen. Auf jedes Tortenstück einen Sahnetupfen aufspritzen. Jeweils ein Stück Boden mit Puderzucker schräg auf jeden Sahnetupfen setzen. Die Torte aufschneiden, servieren und genießen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-kaesesahnetorte-mit-birnen-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.