



# Delikates.ch

## Kochen mit Leidenschaft

Heute möchte ich Ihnen mal wieder ein Backrezept vorstellen, das ich absolut mag. Ich lebe nun fast 20 Jahre in der Schweiz und habe diese inzwischen ganz gut kennen und auch lieben gelernt.

Betrachtet man die Schweiz von außerhalb, so denkt man zuerst an Schokolade, Käse und weitere kulinarische Hochgenüsse wie Zürcher Geschnetzeltes, Walliser Raclette oder Egli. Doch ich kann Ihnen sagen, dass es noch sehr viel mehr gibt, das in der Schweiz Tradition hat. Sie möchten wissen, was? Nun, es gibt zum Beispiel eine gerade eben schon genannte Gegend in der Schweiz, wo viele leckere Sachen herkommen, das ist der Kanton Wallis. Ich spreche zwar kein Französisch, das brauche ich jedoch auch nicht unbedingt, denn ich verstehe die Walliser auf eine ganz besondere Art. Ihre Produkte, wie die Walliser Aprikosen, sprechen nämlich für mich eine Sprache, die ich sehr gut verstehe: Die Sprache des Genusses.

Ein weiteres Walliser Produkt ist für mich eine wahre kulinarische Offenbarung – der Digestif Williamine. In den meisten Fällen hat man solche Digestifs im Schrank stehen und verwendet sie als verdauungsfördernden Abschluss eines Essens. Jedoch als Koch hat man noch andere Vorstellungen und heute verwende ich den Digestif Williamine in einem Backrezept. Ich finde, er gibt dem Gebäck den gewissen Pep und einen unverkennbaren Geschmack.

Williamine stammt aus einem Traditionsbetrieb, der schon über 120 Jahre besteht und seinen Sitz in Martigny im Kanton Wallis hat. Das ist die Distillerie Morand. Gegründet wurde diese 1889 von Louis Morand. Er kreierte einen Likör aus Alpenkräuter und Berghonig, der ihn sofort berühmt machte. Das war jedoch noch nicht alles, er produzierte außerdem Sirups und Limonaden. 1921 übernahm dann sein Sohn André Morand die Geschäftsleitung. 1953 landete er den absoluten Geniestreich durch die neue Kreation der Marke Williamine. 1958 folgte dann der nächste Louis Morand seinem Vater André und Dank ihm wurde der Digestif Williamine zum weltweiten Erfolg.

Mittlerweile wird das Unternehmen in der 4 Generation weitergeführt und produziert mit höchster Sorgfalt erstklassige Eaux-de-vie, Liköre und Sirups aus den sonnengereiften und aromatischen frischen Früchten der umliegenden Obstplantagen. Diese leckeren Liköre kann man sogar online direkt im [Shop von Morand](#) bestellen.

Sie sehen also, dass man in der Schweiz doch ein bisschen mehr als nur Käse und Schokolade bekommt.

Jetzt will ich Ihnen allerdings endlich zeigen, wie lecker ein Birnenkuchen mit Williamine schmecken kann. Ich verspreche Ihnen, Ihre Geschmacksknospen werden Cha Cha Cha tanzen.

### **Zutaten für den Birnenkuchen:**

150 g Zucker

210 g Butter

200 g Mehl, gesiebt

2 EL flüssige Butter

Abrieb von einer Orange und einer Zitrone

Einen Spritzer Zitronensaft

1/2 Vanilleschote

4 EL Rohrzucker

3 Birnen, 500 g

4 Eier

2 cl Williamine für den Teig

2 cl Williamine zum Beträufeln

1 Springform

Backpapier für die Springform und den karamellisierten Zucker

Zahnstocher

### **Zutaten für den Karamell:**

1 TL Backpulver

150 g Zucker

### **Zum Befestigen der Karamellsteine:**

100 g Doppelrahm 45%

### **Zubereitung:**

**Karamell:** Legen Sie sich das Backpapier bereit und auch das Backpulver in Griffnähe, denn dieser Prozess muss schnell durchgeführt werden. 150 g Zucker in einem Topf zu einem hellen Karamell kochen. Vom Herd nehmen, Backpulver dazu geben, verrühren und sofort auf das Backpapier zum Auskühlen geben. **Achtung!** Den Zucker nicht verstreichen oder rühren, sondern einfach so erkalten lassen.

**Für den Kuchen:** Den Backofen auf 175° C vorheizen. Das Backpapier für die Springform mit der flüssigen Butter bestreichen und in die Form legen. Jetzt mit dem Rohrzucker bestreuen. Birnen schälen, vierteln und entkernen. Anschließend die Birnenviertel nochmals dritteln und die Springform rundum damit auslegen. Jetzt Mehl, Butter und Zucker im Anschlagkessel mit einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren. Eier, Vanillemark, Abrieb von der Orange und der Zitrone, den Zitronensaft und 2 cl Williamine dazugeben. Alles zu einer cremig luftigen Masse aufschlagen. Geben Sie jetzt den Teig in die Springform und verteilen Sie ihn gleichmäßig über den Birnen. Dann den Kuchen bei 175° C ca. 40 – 45 Minuten im Backofen backen.

In der Zwischenzeit den gekochten Karamell in kleine Stücke brechen. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, stechen Sie ihn über die gesamte Oberfläche immer wieder mit dem Zahnstocher ein und beträufeln ihn dann mit Williamine. Anschließend nehmen Sie den Kuchen aus der Backform, stürzen ihn auf eine Kuchenplatte (Birnenseite nach oben) und ziehen das Backpapier vorsichtig von den Birnen ab. Lassen Sie den Kuchen auskühlen. Zum Schluss bepinseln Sie die Karamellstückchen mit dem Doppelrahm und befestigen diese dann vorsichtig am Kuchenrand. Meine Tipps:

Verwenden Sie anstatt normalem Zucker Rohrzucker, denn dieser hat einen geringeren Schmelzpunkt und karamellisiert viel schneller.

Während des Aufschlagens der Teigmasse ab und zu am Rand runterstreichen. Je nach Küchenmaschine setzt sich oft ein Teil der Masse am Rand ab und wird nicht ordentlich mit verrührt.

Der Birnenkuchen sollte heiß mit Williamine beträufelt werden, weil dieser dann besser vom Kuchen aufgesogen wird.

Backpapier unbedingt noch heiß vom Kuchen ablösen. Denn wenn der karamellierte Rohrzucker zu kalt wird, bekommt man das Backpapier nicht mehr vom Kuchen oder nur mit der Konsequenz, dass man die Birnen mit vom Kuchen runterzieht.

Haben Sie jetzt Lust bekommen, noch weitere Rezepte mit dem leckeren Digestif Williamine auszuprobieren? Dann schauen Sie doch mal hier: [Rezepte mit Williamine](#). Dort finden Sie leckere Cocktail-Rezepte, die es lohnt nachzumachen.