

# Buchweizen mit Birne & Baileys

**21 cm Durchmesser**  
**2 cm Höhe**

**Zubereitungszeit:** 1 Stunde 50 Minuten

**Kühlzeit:** etwa 12 Stunden

**Backzeit:** 13–20 Minuten +  
8–10 Minuten

## ZUSAMMENSETZUNG TORTE

Buchweizenmürbeteig  
Buchweizenbiskuit  
Birnenkompott  
Baileys-Ganache

## DEKORATION

geröstetes Buchweizenmehl  
Baileys-Sahne  
karamellisierter Puffbuchweizen

## BITTE VORBEREITEN

1 Tartering, perforiert (Ø 21 cm, 2 cm hoch)  
1 Ausstechring (Ø 16 cm)  
1 Spritzbeutel  
1 Lochtülle (Ø 8 mm)

## AM VORTAG

### BUCHWEIZENMÜRBETEIG

150 g weiche Butter  
100 g Puderzucker  
1 Ei  
Mark von ½ Vanilleschote (nach Belieben)  
1 Prise Salz  
200 g Weizenmehl (Type 405),  
plus mehr zum Verarbeiten  
50 g Buchweizenmehl  
10 g Kakaopulver  
200 g gehackte Mandeln  
(oder Backerbsen) zum Blindbacken

- **Für den Buchweizenmürbeteig** Butter, Puderzucker, Ei, nach Belieben Vanillemark und Salz in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts verrühren.
- Beide Mehlsorten und Kakaopulver zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig zu einem flachen Rechteck formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kühlen.
- Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.



- Den Mürbeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen Backpapier zu einer etwa 3 mm dicken, runden Teigplatte ausrollen.
- Den Tartering damit auslegen. Überstehende Teigländer abschneiden und den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- Für das Blindbacken den Mürbeteigboden randhoch mit gehackten Mandeln füllen und diese leicht andrücken.
- Den Mürbeteig im Ofen (Mitte) 8–10 Minuten blindbacken.

- Die Mandeln mit einem Löffel entfernen und den Boden weitere 5–10 Minuten goldbraun backen.
- Aus dem Ofen nehmen und im Ring abkühlen lassen.
- Mit einem dünnen Messer vorsichtig zwischen Ring und Teigrand entlangfahren und den Boden aus dem Ring lösen. Verbliebene Mandeln mit einer Minipalette vorsichtig abschaben.



#### TIPP

Wer sich etwas Arbeit sparen möchte, kann auch bereits fertig gepufftes Getreide (Mais oder Quinoa) kaufen und dieses dann nur noch karamellisieren.



#### BUCHWEIZENBISKUIT

40 g weiche Butter  
10 g Buchweizenhonig  
(oder Akazienhonig)  
1 Ei  
7 g Speisestärke  
15 g Zucker  
1 Prise Salz  
15 g Weizenvollkornmehl  
45 g Buchweizenmehl  
1 Prise gemahlener Zimt  
1 g Backpulver

- Für den Buchweizenbiskuit den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Tartering mit Backpapier und Alufolie einwickeln (S. 8).
- Butter und Honig in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig schlagen.
- Das Ei trennen. Das Eigelb unter die Buttermasse rühren.
- Das Eiweiß mit den sauberen Rührbesen des Handrührgeräts auf mittlerer Stufe steif schlagen. Dabei nach und nach Speisestärke, Zucker und Salz einrieseln lassen.
- Beide Mehlsorten, Zimt und Backpulver vermischen. Die Mehlmischung mit dem Eischnee unter die Buttermasse heben.
- Die Biskuitmasse in den Ring füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 8–10 Minuten goldbraun backen. Dabei darauf achten, dass der Biskuit nicht zu trocken wird.
- Den Biskuit aus dem Ofen nehmen, auf Backpapier stürzen und auskühlen lassen.

#### BIRNENRAGOUT

150 g Birnen  
10 g Thymian  
10 g Zucker  
Mark von 2 Vanilleschoten  
5 g Speisestärke  
50 g Birnensaft (von Van Nahmen)  
1 g Ascorbinsäure

- Für das Birnenragout die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in kleine Würfel schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln.
- Thymian, Zucker, Vanillemark, Speisestärke und Birnensaft in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen.
- Die Birnenwürfel zugeben, erneut aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Die Ascorbinsäure unterrühren und das Birnenragout abkühlen lassen.

#### GERÖSTETES BUCHWEIZENMEHL

Buchweizenmehl

- Für das geröstete Buchweizenmehl den Backofen auf 180 °C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen.
- Das Buchweizenmehl darauf verteilen und im Ofen (Mitte) 10 Minuten rösten.
- Herausnehmen und abkühlen lassen.

#### KARAMELLISIERTER PUFFBUCHWEIZEN

100 g Buchweizen  
Pflanzenöl zum Frittieren  
Salz  
80 g Puderzucker

- Für den karamellisierten Puffbuchweizen den Backofen auf 120 °C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen.
- Den Buchweizen mit reichlich Wasser in einem Topf nach Packungsangabe weich kochen.
- In ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
- Den abgetropften Buchweizen auf dem Backblech verteilen, sodass sich die Körner kaum berühren. Im Ofen (Mitte) etwa 2 Stunden trocknen.
- Das Öl in einem hohen Topf auf 190 °C erhitzen, die Temperatur prüfen.
- Den getrockneten Buchweizen in kleinen Mengen in das heiße Öl geben und aufpoppen lassen.

- Den gepufften Buchweizen mit einer Frittierkelle oder einem Sieb aus dem Öl nehmen und auf einem mit Küchenpapier belegten Blech entfetten.
- Den Puffbuchweizen leicht salzen und auskühlen lassen.
- Danach mit dem Puderzucker in einen Topf geben. Den Zucker schmelzen lassen und den Buchweizen unter ständigem Rühren karamellisieren lassen, bis er glänzend umhüllt ist.
- Auf Backpapier flach und eng verstreichen und auskühlen lassen.
- Mit etwas geröstetem Buchweizenmehl abpudern.

## Fertigstellung

Buchweizenhonig zum Bestreichen

### BAILEYS-GANACHE

100 g Vollmilchkuvertüre  
75 g Zartbitterkuvertüre  
30 g Butter  
150 g Sahne  
30 g Glukosesirup  
30 g Baileys (Whiskey-Sahne-Likör)

- **Für die Baileys-Ganache** beide Kuvertüresorten klein hacken und in ein hohes Gefäß geben.
- Die Butter in kleine Würfel schneiden.
- Sahne und Glukosesirup in einem Topf aufkochen. Über die Kuvertüre gießen und alles mit einem Stabmixer zu einer glänzenden Masse mixen.
- Butter und Likör unter die Masse rühren.
- **Den Buchweizenbiskuit** auf 7 mm Höhe schneiden. Aus der Mitte mit dem 16-cm-Ausstechring einen Kreis ausstechen, so dass ein Biskuitring entsteht.
- **Zum Zusammensetzen der Torte** den Mürbeteigboden dünn mit Buchweizenhonig bestreichen.

- Den Biskuitring in die Mürbeteigschale setzen.
- Das Birnenragout in die Mitte geben und glatt streichen.
- Die Baileys-Ganache mit dem Stabmixer nochmals kurz emulgieren, dabei keine Luft einschlagen.
- Die Tarte randhoch mit der Ganache füllen. Dann abgedeckt über Nacht kalt stellen.

## AM TORTENTAG

### BAILEYS-SAHNE

1 Blatt Gelatine  
100 g Sahne  
20 g Baileys (Whiskey-Sahne-Likör)

- **Für die Baileys-Sahne** die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
- In einem Topf 2 EL Sahne erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
- Nach und nach die restliche Sahne einrühren.
- Sahne und Baileys in eine Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen.
- Die Baileys-Sahne in den Spritzbeutel mit 8-mm-Lochtülle füllen.

## Dekoration

geröstetes Buchweizenmehl  
Baileys-Sahne  
karamellisierter Puffbuchweizen

- **Zum Ausgarnieren der Torte** den Rand mit Ganache einstreichen. Die Ganache am oberen Rand sowie an den Seiten mit geröstetem Buchweizenmehl bestreuen.
- Die Baileys-Sahne in verschiedenen großen Tupfen auf einer Seite aufdressieren.
- Den karamellisierten Puffbuchweizen in Stücke brechen und die Torte damit dekorieren.

### STEP BY STEP:

## Puffbuchweizen herstellen

