

Apfel - Birnenkuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1		Unbehandelte Zitrone; die Abgeriebene Schale davon
1	Pack.	Vanillezucker
1	Spur	Salz
3		Eier
400	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
300	Gramm	Rote Aepfel
300	Gramm	Birnen
1		Zitrone; den Saft davon Pfirsichlikoer; nach Geschmack
120	Gramm	Weinbeeren
50	Gramm	Mandelblaettchen
2	Essl.	Zimtzucker

Anleitung:

Butter in einer Schuessel schaumig ruehren. Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz zugeben und nach und nach die Eier kraeftig Unterruehren. Das gesiebte und mit Backpulver Vermischte Mehl unter die Buttermasse ruehren und gut vermengen. Diesen Teig in eine grosse Springform oder auf ein Blech geben. Die geschaelten Aepfel und Birnen vom Kernhaus Befreien und in Schnitze schneiden. Mit Zitronensaft und Pfirsichlikoer betrauefeln Und abwechselnd auf den Teig legen. Die gut Gewaschenen Weinbeeren Und die Mandelblaettchen ueber alles verteilen, Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad etwa 35 Min. Anschliessend mit Zimtzucker Bestreuen.