

Birnen - Kuchen 1

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Keine Angabe

4		Eiweiß
200	Gramm	Zucker
150	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
1	Essl. Geh.	Mondamin
1/2	Teel.	Backpulver
2	Dosen	Birnenhälften
0,4	Ltr.	Sahne
		Sahnesteif
		Tortenguß
		Rumback

Anleitung:

Eiweiß und Zucker steifschlagen. Die Nüsse mit Mondamin und Backpulver mischen und unter die Eiweißmasse heben. Teig in eine Form füllen und bei 175° 30-40 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen. Die abgetropften Birnen auf dem Boden verteilen und den Tortenguß darüber verteilen. Sahne, Sahnesteif und Rumback steifschlagen und über den Birnen verteilen. Mit Schokoraspel und Eierlikör garnieren.