

Birnen - Kuchen 2

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

4		Eier
300	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
300	Gramm	Mehl
80	Gramm	Rosinen
60	Gramm	Gehackte Mandeln
4	Essl.	Rum
6	Essl.	Mohn
1	kg	Birnen
3	Essl.	Zitronensaft
		Fett für die Form
		Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

Eier mit Butter und Zucker schaumig schlagen. Mehl nach und nach unterrühren. Rosinen, Mandeln, Rum und Mohn dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Birnen schälen, vierteln, entkernen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit einer Gabel die Außenseite der Länge nach einkerben. Den Rührteig in eine gut gefettete Springform (26 cm \varnothing) geben und die Birnen locker auf den Teig legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° 50-60 Minuten backen. Den Birnenkuchen vorsichtig aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.