

Birnen - Kuchen mit Marzipan - Mohn - Streusel

Kategorien: Kuchen, Früchte

Zutaten für: 1 Portionen

350	Gramm	Margarine
350	Gramm	Butter
1	Pack.	Vanillezucker
4		Eier
450	Gramm	Mehl
150	Gramm	Speisestärke
2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
50	ml	Milch
1	Dose	Birnen (oder 500 g frische)
150	Gramm	Marzipan
15	Gramm	Mohn
25	Gramm	Mandeln

Anleitung:

250 Margarine, 250 g Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. 250 g Mehl, die Speisestärke, Salz und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit Milch löffelweise unter die Margarine-Masse geben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Birnen gut abtropfen lassen, vierteln und auf der Teigmasse verteilen.

FÜR DIE STREUSEL RESTLICHE: 100g Margarine, 100g Zucker, 200g Mehl, Marzipan und Mohn mischen und zu einem Teig verkneten.

Streusel auf die Birnen geben und mit den Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Min. backen. Man kann auch andere Obstsorten nehmen, gut vorstellen kann ich mir Zwetschen, Aprikosen oder Mirabellen.