Apfel-Birnen-Kuchen

Das Rezept für den Apfel-Birnen-Kuchen ist einfach in der Zubereitung und schmeckt das ganze Jahr über.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
250 g	Zucker
125 g	Butter
100 ml	Schlagobers
300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
2 Stk.	Äpfel
2 Stk.	Birnen
Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für den **Apfel-Birnen-Kuchen** ein tiefes Backblech (ca.28x36cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen später auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter im Schlagobers zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

3. Als nächstes die Äpfel und Birnen waschen, schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

4. Danach die Eier, mit dem Zucker ein paar Minuten schaumig schlagen.

5. Nun die geschmolzene Butter unterrühren.

6. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und kurz unterrühren.

7. Anschließend den Teig auf das Backblech streichen, abwechselnd mit den Birnen und Äpfel-Spalten belegen (leicht andrücken) und im Ofen ca.25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Vor dem Servieren den Kuchen noch beliebig mit Zucker und Zimt bestreuen.

Tipp

Die Äpfel und Birnen für den Apfel-Birnen-Kuchen, nachdem man sie in Spalten geschnitten hat, mit etwas Zitronensaft beträufeln. Außerdem passt zu dem Kuchen sehr gut ein Klecks Schlagobers.