Birnen-Nuss-Kuchen

Der Birnen-Nuss-Kuchen ist ein saftiger und schmackhafter Obstkuchen. Mit unserer Anleitung kann man den Kuchen einfach nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

3 Stk.	Birnen
250 g	Butter (weiche)
5 Stk.	Eier
200 g	Zucker
125 g	Mehl
125 g	Walnüsse (gemahlene)
	Butter (für die Form)
	Mehl (für die Form)

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **Birnen-Nuss-Kuchen** zu backen, die weiche Butter schaumig schlagen. Die Eier trennen, die Eidotter und die Hälfte vom Zucker nach und nach einrühren. Das Eiklar mit dem restlichen Kristallzucker steif schlagen. Das Mehl, geriebene Nüsse, und Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.

2. Den Teig in eine mit Butter befettete und Mehl bestäubte 22 cm Springform füllen, glatt streichen.

3. Birnen schälen, entkernen, in dünne Scheiben oder in Vierteln schneiden.Teig mit Birnenstücken belegen, leicht andrücken.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze zirka 50 Minuten goldgelb backen. Danach abkühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen. Nach Lust und Laune mit Staubzucker bestäuben.

Tipp