

# Birnen-Rührkuchen

Der saftige Birnen-Rührkuchen ist eine vorzügliche Mehlspeise. Das Rezept für den köstlichen Obstkuchen gelingt denkbar einfach.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

750 g	<a href="#">Birnen</a>
125 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
100 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Spritzer	Zitronenaroma
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
200 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver (geschritten voll)
2 EL	Milch
	Staubzucker

## Zubereitung

1. Für den einfachen **Birnen-Rührkuchen** eine 26 cm Springform oder andere runde Backform mit etwas Butter fetten. Schäle und entferne das Kerngehäuse der Birnen. Schneide Sie in dünne Spalte oder kleine Stücke. Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.
2. Jetzt gibst die weiche Butter in eine Rührschüssel und verrühre sie gründliche mit dem Zucker. Füge den Vanillezucker und einen Spritzer Zitronen Aroma hinzu und verrühre es. Gib nach und nach die Eier zur Masse und verrühre sie einzeln zirka eine halbe Minuten lang. In einer weiteren kleinen Schüssel vermengst du das Weizenmehl mit Backpulver.
3. Gib die Mehlmischung mit der Milch hinzu und verrühre alles mit dem Mixer auf niedrigster Stufe zu einem glatten Rührteig.

4. Fülle den Teig in die Form und drücke die Birnen in den Teig. Backe den Birnen-Rührkuchen im unteren Drittel des Ofens zirka 45 Minuten lang. Vom Backofen nehmen, vorsichtig mit einem scharfen Messer von der Form lösen und vollständig zirka 1 Stunde auskühlen lassen. Nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und genießen.

## Tipp

Den Staubzucker noch mit einer Messerspitze Zimt vermischen und den Birnen-Rührkuchen damit bestäuben.