

Birnen-Sauerrahmkuchen mit Streusel

Der Birnen-Sauerrahmkuchen mit Streusel schmeckt mit hellen, aber auch mit dunklen Streusel. Ein Rezept, das zur jeder Jahreszeit passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 Stk. Backform

Für den Teig

175 g Butter (geschmolzene)
275 g Mehl
75 g gemahlene Haselnüsse
150 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
1 TL Backpulver (gestrichen)
1 Prise Salz
1 Stk. Ei
1.5 EL Backkakao
1 EL Milch

Für die Creme

2 Stk. Eier
300 g Sauerrahm
75 g Zucker
1 Packung Vanillepuddingpulver
1 Stk. Bio-Zitrone (n.B. Saft und Abrieb)

Zum Belegen

Nach Belieben Birnen (600-700g)

Zubereitung

1. Für den **Birnen-Sauerrahmkuchen mit Streusel** den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Butter zum Schmelzen bringen und abkühlen lassen.
3. Derweil das Mehl, die gemahlene Haselnüsse, den Zucker, den Vanillezucker, das Backpulver und das Salz in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.
4. Jetzt das Ei in der geschmolzenen Butter verschlagen.
5. Nun das Buttergemisch zu dem Mehlgemisch geben und mit den Knethaken eines Handrührgeräts zu Streuseln verkneten.
6. Anschließend ca. die Hälfte des Teiges in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und am besten mit den Händen andrücken. Dabei einen kleinen Rand am Springformrand ringsherum hochziehen. Die andere Hälfte des Teiges wird später benötigt.
7. Als nächstes den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und hinterher ca. 12-15 Minuten im Ofen vorbacken.
8. Wer nun dunkle Streusel auf seinem Kuchen haben möchte, gibt nun den Kakao und die Milch zu dem restlichen Teig und knetet diesen erneut zu Streusel. Wer lieber helle Streusel möchte, kann den Teig so lassen, wie er ist.
9. Danach schon mal die Birnen gegebenenfalls waschen, schälen, entkernen und in

mundgerechte Stücke schneiden.

10. Jetzt den Sauerrahm, den Zucker und das Vanillepuddingpulver in eine Schüssel geben. Wer sich für die dunkle Streuselvariante entschieden hat, sollte jetzt den Saft und den Abrieb von ca. einer halben Zitrone zu der Creme geben. Bei der hellen Variante kann man auch den Saft und den Abrieb einer ganzen Zitrone hinzufügen. Die dunklen Streusel sollen ja schließlich nicht von der Zitrone dominiert werden. ;-)
11. Nun alles gut verrühren und die Eier einzeln unter die Creme rühren.
12. Dann die Creme in die Springform geben und gleichmäßig verteilen.
13. Als nächstes die Birnenstücke gleichmäßig darauf verteilen.
14. Letztendlich die Streusel über den Birnen verteilen und den Kuchen im Ofen ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zum Verzehr komplett auskühlen.

Tipp

Den Birnen-Sauerrahmkuchen mit Streusel vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben.