

# Birnenkuchen mit frischen Birnen

Dieser Birnenkuchen mit frischen Birnen ist ein wunderbar saftiger Kuchen für die ganze Familie. Ein einfaches und feines Obstkuchen-Rezept, das perfekt zur Birnensaison passt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

|           |                                             |
|-----------|---------------------------------------------|
| 800 g     | <a href="#">Birnen</a>                      |
| 2 EL      | Zitronensaft                                |
| 3 Stk.    | <a href="#">Eier</a>                        |
| 275 g     | Weizenmehl (Type 405)                       |
| 175 g     | <a href="#">Butter</a> (weiche, zimmerwarm) |
| 175 g     | <a href="#">Zucker</a>                      |
| 100 g     | Sauerrahm                                   |
| 50 g      | <a href="#">Schlagobers</a>                 |
| 1 Packung | Bourbon Vanillezucker                       |
| 8 g       | Backpulver                                  |
| 1 Prise   | <a href="#">Salz</a>                        |

## Zubereitung

1. Um einen **Birnenkuchen mit frischen Birnen** zu backen, den Backofen rechtzeitig auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform 26 cm mit etwas Butter einfetten und anschließend leicht mit Mehl bestäuben.
2. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend das Fruchtfleisch in etwa 1 bis 2 cm große Stücke schneiden. Die Birnenstücke in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft vermengen. So bleiben sie schön hell und verfärben sich nicht so schnell.
3. Die sehr weiche Butter gemeinsam mit dem Zucker und Bourbon-Vanillezucker in eine große

Rührschüssel geben. Mit den Quirlen des Handmixers oder der Küchenmaschine bei hoher Geschwindigkeit etwa 3 Minuten hell und cremig aufschlagen. Die Eier einzeln hinzufügen. Jedes Ei etwa 30 Sekunden unterrühren, bevor das nächste dazukommt.

4. In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver und eine Prise Salz miteinander vermischen. Die Mehlmischung gemeinsam mit dem [Sauerrahm](#) und Schlagobers zur Butter-Eier-Masse geben. Alles nur kurz verrühren – etwa 30 Sekunden reichen aus. So bleibt der Rührteig schön locker.
5. Etwa zwei Drittel der vorbereiteten Birnenstücke vorsichtig unter den Teig heben. Den fertigen Rührteig in die vorbereitete Springform geben und mit einem Teigschaber glatt streichen. Die restlichen Birnenstücke gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen und leicht in den Teig drücken. Den Birnenkuchen mit frischen Birnen auf der zweiten Schiene von unten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Kuchen etwa 50 Minuten backen. Anschließend mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Bleibt kein flüssiger Teig am Stäbchen hängen, ist der Birnenkuchen fertig.
6. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und zunächst etwa 30 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig aus der Springform lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren den saftigen Birnenkuchen nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp

Auch etwas Zimt passt hervorragend zu den süßen Birnen und verleiht dem Birnenkuchen eine besonders aromatische Note.