

# Birnenkuchen mit Sauerrahmguss

Das Rezept vom Birnenkuchen mit Sauerrahmguss, passt zu vielen Gelegenheiten und schmeckt auch allen Generationen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

### Für den Boden

250 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
180 g	<a href="#">Zucker</a>
2 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
500 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
100 ml	Milch

### Zum Belegen

2 Dosen	<a href="#">Birnen</a> (á 480g Abtropfgewicht)
---------	--

### Für den Guss

400 g	Sauerrahm
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
50 ml	Milch
50 g	<a href="#">Zucker</a>
1 EL	Vanillepuddingpulver

### Zum Bestreuen

3 TL Zimt
4 EL <a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Für den **Birnenkuchen mit Sauerrahmguss** ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 200° C Ober/ Unterhitze vorheizen. Die Birnen über einem Sieb abtropfen lassen.
2. Erst die Butter, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren, dann die Eier nach und nach unterrühren.
3. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen und in Wechsel mit der Milch hinzufügen.
4. Den Teig anschließend auf das Backblech geben und glattstreichen.
5. Danach die Birnen in Würfel schneiden und auf den Teig geben (etwas andrücken). Alles im Ofen ca. 15 Minuten vorbacken.
6. In der Zwischenzeit den Guss zubereiten. Dazu den Sauerrahm, die Eier, die Milch, den Zucker und das Vanillepuddingpulver verrühren.
7. Nun den Kuchen aus dem Ofen holen und den Guss darauf verteilen. Dann weitere ca. 25 Minuten backen und danach auskühlen lassen (Stäbchenprobe).
8. Vor dem Servieren den Zimt mit dem Zucker mischen und den Kuchen damit bestreuen.

## Tipp

Der Birnenkuchen mit Sauerrahmguss schmeckt auch mit Äpfeln. Ein Klecks Schlagobers passt ebenfalls gut dazu.