

# Birnenkuchen

Der Birnenkuchen schmeckt mit frischen Birnen besonders lecker. Kinder werden dieses Rezept lieben.

**Verfasser:** FamBieneck

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 55 min



Foto: FamBieneck

## Zutaten

3 Stk. <a href="#">Birnen</a>
1 Tasse Milch
3 Tassen Mehl
1 Tasse <a href="#">Zucker</a>
4 Stk. <a href="#">Eier</a>
1 Packung Orangenschale
1 Packung Backpulver
100 g <a href="#">Butter</a>
Nach Belieben Staubzucker (zum Bestreuen)
1 Stk. <a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Aus den Eiern, der Milch, dem Mehl, dem Backpulver, der Orangenschale und dem Zucker einen Teig anrühren und diesen in eine Sprigform oder Auflaufform geben. Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Birnen in Scheiben schneiden.
2. Die Birnenscheiben auf den Teig verteilen und die Butterflocken darüber geben. Den Ofen Ober/Unterhitze auf 180°C vorheizen und die Auflaufform hineinstellen. Den Kuchen so lange backen, bis die Oberfläche goldig braun ist (45 Minuten). Mit dem Staubzucker bestreuen.

## Tipp

Einen Klecks Vanillesauce dazu ist der Hammer im Geschmack.