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.	Birnen
1 Tasse	Milch
3 Tassen	Mehl
1 Tasse	Zucker
4 Stk.	Eier
1 Packung	Orangenschale
1 Packung	Backpulver
100 g	Butter
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)
1 Stk.	Backform

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.