Einfacher Birnenkuchen

Der einfache Birnenkuchen ist im Nu gebacken, selbst Backanfänger haben bei der Zubereitung für diesen saftigen Kuchen keine Probleme!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

600 g	Birnen
150 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
250 g	Weizenmehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Um einen **einfachen Birnenkuchen** zuzubereiten, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und in fingerdicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel die weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren, anschließend die Eier einzeln unterheben. Danach Mehl und Backpulver hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.

2. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte ?26 cm Springform füllen und die Birnenscheiben leicht hineindrücken. Den Kuchen etwa 30–35 Minuten backen, bis er goldbraun ist (Stäbchenprobe). Nach dem Backen abkühlen lassen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp