

# 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	<a href="#">Birnen</a>
150 g	<a href="#">Butter</a> (weiche, zimmerwarm)
125 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
250 g	Weizenmehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
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 Birnscheiben 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