# Feiner Apfel-Blechkuchen mit Birnen

Fruchtige Vielfalt in einem Rezept: feiner Apfel-Blechkuchen mit Birnen - schnell gemacht, schnell verspeist!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Mehl |
| 150 g | Butter (weich) |
| 100 g | Zucker |
| 4 Stk. | Eier |
| 1 Packung | Backpulver |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Schuss | Rum |
| 1 Stk. | Bio-Zitrone |
| 4 Stk. | Äpfel |
| 4 Stk. | Birnen |
| | Zimtpulver (zum Bestreuen) |
| | Geriebene Haselnüsse (zum Bestreuen) |
| | Staubzucker |

## Zubereitung

1. Für den feinen **Apfel-Blechkuchen mit Birnen** ein Blech mit Butter einfetten oder mit Backpapier belegen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und durchmischen. In einer zweiten Schüssel die weiche Butter mit Eiern, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren. Zum Schluss die Mehlmischung und einen Schuss Rum unterrühren. Das Rohr auf 175 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Den fertigen Teig auf das Blech geben und verstreichen. Äpfel und Birnen waschen, trocknen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Spalten gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Kuchen mit geriebenen Haselnüssen und Zimtpulver

bestreuen. Auf mittlerer Schiene rund 30 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen Stäbchentest durchführen.

3. Kuchen aus dem Rohr nehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden und mit Staubzucker bestreuen.

## Tipp

Den feinen Apfel-Blechkuchen mit Birnen kann man natürlich auch mit anderen Obstsorten oder Beeren belegen.