Omas Birnenkuchen

Omas Birnenkuchen ist ein zeitloser Obstkuchen-Klassiker. Mit wenig einfachen Zutaten gelingt der wahre Kuchengenuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

120 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
120 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
200 g	Weizenmehl
2 Messerspitzen	Backpulver
600 g	Birnen (reife)
2 EL	Feinkristallzucker (zum Bestreuen)
	Butter (für die Form)
	Mehl (für die Form)

Zubereitung

1. Für **Omas Birnenkuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform (Ø 26 cm) mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Die weiche Butter in einer Schüssel cremig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und die Eier hinzufügen. Alles zu einer luftigen Masse aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermengen, zur Butter-Ei-Mischung sieben und sorgfältig unterrühren. Den fertigen Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen.

2. Die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Die Birnen-Stücke kreisförmig auf den Teig setzen. Zum Schluss mit Feinkristallzucker bestreuen.

3. Den Birnenkuchen auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Stäbchenprobe machen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und nach Belieben

mit Staubzucker bestäuben.

Tipp