Saftiger Birnenkuchen

Der saftige Birnenkuchen ist ein vorzüglich fruchtiger Obstkuchen. Mit diesem Rezept gelingt die schmackhafte Mehlspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

300 g	Birnen
250 g	Butter (weich)
150 g	Zucker
3 Stk.	Eier
250 g	Weizenmehl
100 g	Speisestärke
2 TL	Backpulver
1 Messerspitze	Bourbon Vanille (gemahlen)
1 Prise	Salz
200 g	Magertopfen
75 ml	Milch
Nach Belieben	Mandelblättchen
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den saftigen Birnenkuchen die Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stück schneiden.

2. Eine 26er Springform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Die Butter mit Zucker in einer Rührschüssel schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren.

4. Das Mehl mit Backpulver, Speisestärke, Vanille und Salz vermengen. In die Masse sieben und verrühren. Magertopfen hinzugeben und vermixen. Zuletzt die Milch nach und nach hinzugießen. Der Teig sollte etwas fester sein.

5. Die Birnen unterheben und den Teig in die Springform füllen. Nach Belieben mit Mandelblättchen bestreuen.

6. Im Backofen zirka 40-45 Minuten goldgelb backen.

7. Vom Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp