

# Versunkener Birnenkuchen

Der versunkene Birnenkuchen macht Lust auf mehr und dieses Rezept sollte man sich unbedingt merken.

**Verfasser:** FamBieneck

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,6 h



Foto: FamBieneck

## Zutaten

4 Stk.	<a href="#">Birnen</a>
150 g	Haselnüsse (gemahlene)
100 g	Haselnüsse (gehackte)
180 g	<a href="#">Zucker</a>
250 g	Mehl
100 g	<a href="#">Marillenmarmelade</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
120 g	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
Nach Belieben	Mandelblättchen (oder Haselnussblättchen)
200 g	<a href="#">Schlagobers</a>
100 ml	<a href="#">Eierlikör</a>
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Die Birnen fächerförmig einschneiden und mit dem Zitronensaft bepinseln. Gemahlene und gehackte Nüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht

rösten und abkühlen lassen. Den Backofen (Ober und Unterhitze) auf 180 Grad vorheizen.

2. Die Butter, den Zucker und das Salz schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und über die Masse sieben. Nun den Zimt mit den Nüssen verrühren und auch unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.
3. Die Birnenhälften kreisförmig darauf verteilen. Ca 50 Minuten backen lassen. Danach gut auskühlen lassen. Die Marmelade erwärmen und auf den Kuchen streichen. Nach Belieben mit den Haselnuss- oder Mandelblättchen verzieren. Auskühlen lassen. Schlagobers steif schlagen und für die Erwachsenen den Eierlikör unter das Schlagobers heben.

## **Tipp**

Der versunken Brinenkuchen mit einer Tasse Kaffee genießen.