

Schneller Birnenkuchen

mit Mandelkruste

Zutaten für 1 Springform (26 – 28cm Ø)

Für den Teig

2 frische Eier
135 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 EL Rum, ersatzweise Apfelsaft
100 g STERNENFAIR Butter, geschmolzen
200 g Dinkelmehl Type 630
½ Päckchen Backpulver

Für die Füllung

500 g reife Birnen, geschält

Für die Mandelkruste

2 frische Eier
80 g Zucker
20 g STERNENFAIR Butter, geschmolzen
50 g gehobelte Mandeln

Zum Servieren

Puderzucker, zum Übersieben



1. Die Eier zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz 3 – 4 Minuten cremig aufschlagen. Den Rum und die geschmolzene Butter unterrühren. Das Dinkelmehl mit dem Backpulver vermischen und zum Schluss kurz unter den Teig rühren.
2. Die Birnen schälen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Birnenwürfel mit einem Löffel unter den Teig mengen und in eine gefettete und bemehlte Springform füllen.
3. Den Birnenkuchen im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) 20 Minuten vorbacken.
4. Für den Guss die Eier, den Zucker und die geschmolzene Butter mit dem Schneebesen glattrühren. Den vorgebackenen Birnenkuchen kurz aus dem Backofen nehmen und den Eiegguss darauf verteilen. Dann mit den Mandelblättchen bestreuen und zurück in den Backofen schieben. Den Birnenkuchen bei 200°C weitere 20 Minuten backen.

5. Den saftigen Birnenkuchen nach dem Abkühlen aus der Form lösen und leicht mit Puderzucker übersieben.

Tipps

Der saftige Kuchen schmeckt auch super mit Äpfeln.

Für einen Blechkuchen das doppelte Rezept nehmen und unbedingt in einem Backblech mit hohem Rand backen.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Irmi Rumberger und das sternensfair Team