

Kuchen Backen Rezepte

Feiner Birnenkuchen

Gattung: Obst, Backen, Kuchen

FÜR DEN TEIG

125 g Butter	200 g Mehl
125 g Zucker	2 estr. TL Backpulver
3 Eier	2 Essl. Milch

FÜR DEN BELAG

500 g Feste Birnen (etwa 5)	2 Essl. Birnengeist
2 Essl. Birnengelee	Puderzucker zum Bestäuben
1 Teel. Weiße gemahlene Gelantine	

Bereiten Sie aus den Zutaten für den Teig einen glatten Rührteig und geben ihn in eine gut gefettete Springform. Die geschälten Birnen vierteln Sie, entfernen das Kerngehäuse und schneiden die Viertel auf der runden Seite mehrfach der Länge nach ein (nicht durch).

Legen Sie die Birnenviertel mit dem eingeschnittenen Rücken nach oben kranzförmig dicht nebeneinander auf den Teig und backen den Kuchen bei 180 Grad etwa 30 bis 40 Minuten goldgelb.

Erwärmen Sie den Birnengeist, lösen darin das Birnengelee und die Gelantine auf und bestreichen damit den noch heißen Kuchen direkt nach dem Backen.

Nehmen Sie den Kuchen danach aus der Springform, lassen ihn auskühlen und bestäuben ihn mit Puderzucker.