

Birne-Nuss-Kuchen

Zutaten

225g Mehl
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
½ TL Zimt
100g gemahlene Mandeln
geriebene Schale einer halben Orange
3 Eier
150g Zucker
125g weiche Butter
Eine Handvoll Schokotropfen
3 Birnen



- 1) Zunächst Mehl, Backpulver, Salz, Zimt, gemahlene Mandeln und die geriebene Schale einer halben Orange ordentlich vermischen und beiseite stellen.
- 2) Die drei Eier mit dem Zucker in eine Schüssel geben und aufschlagen bis die Masse schön cremig wird. Dabei die weiche Butter in die Masse geben.
- 3) Im Anschluss wird die Mehl-Mischung unter die cremige Zucker-Eier-Masse gehoben. Und am Ende noch eine Handvoll Schokotropfen hinzugegeben.
- 4) Nun alles in die gefettete Kastenform geben. Die Birnen schälen, das Gehäuse entfernen und die Früchte unten so kürzen, dass sie nicht über den Rand der Kastenform ragen. Birnen mit ein wenig Mehl einreiben und dann in regelmäßigem Abstand in den Teig drücken.
- 5) Den Backofen mit Ober- / Unterhitze auf 175° C vorheizen und den Kuchen auf mittlerer Schiene etwa 55 Minuten backen. Testet mit einem Holzstäbchen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.