

Walnuss-Birnen-Kuchen

Zutaten

- ☞ 125 g Butter
- ☞ 100 g Zucker
- ☞ 2 Eier
- ☞ 200 g Mehl
- ☞ ½ TL Backpulver
- ☞ 50 g gemahl. Walnüsse

Belag:

- ☞ 4 große Birnen
- ☞ 2 Eier
- ☞ 110 g Zucker
- ☞ 1 TL Zimt
- ☞ Mark einer ½ Vanilleschote
- ☞ 200 g gemahl. Walnüsse
- ☞ 50 g Mohn
- ☞ 200 g Sahne

Zubereitungszeit: 30 min

Backzeit: 50 – 55 min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12



Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Walnüssen vermischen, zufügen. Falls der Teig zu fest ist etwas Milch oder Rum dazugeben.

In eine Ø 26 Springform geben, mit nassen Händen verteilen.
Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden, auf den Teig legen.

Für den Belag:

Alle Zutaten miteinander verrühren und über die Birnen geben.
Ich habe noch 2 EL gehackte Walnüsse auf die Birnen gegeben.
Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 50 – 55 min. backen.
Mit Puderzucker bestreuen.