Birnenkuchen

Zutaten · für eine 24er Springform



Für den Teig

1 Dose Birnen

250 g Mehl

120 g Margarine

30 g Zucker

1 Ei

Für den Guss & die Zuckerkruste

1 Becher Sahne · 50 g Zucker

2 EL Mehl · 2 Eier

2 EL Zucker zum Bestreuen

Birnenkuchen

Zubereitung

1 Birnen & Teig

Birnen abtropfen lassen und in Spalten schneiden.
Mehl, Margarine, Zucker und Ei kurz verkneten.

2 Boden vorbacken

⅔ des Teiges in die Form drücken, den Rest als mindestens 2,5 cm hohen Rand hochziehen.
Mit einer Gabel einstechen und bei 180 °C Umluft im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten vorbacken.

3 Guss & goldgelbe Kruste

Sahne, Zucker, Mehl und Eier kurz verrühren.
Birnen auf dem Boden verteilen, Guss darübergeben.
Ca. 20 Minuten backen, dann 2 EL Zucker darüberstreuen und weitere 10 Minuten goldgelb backen.

Etwas abkühlen lassen und genießen!