Rezept

Birnen-Bröselkuchen

Ein Rezept von Birnen-Bröselkuchen, am 25.05.2025

Zutaten

1 Dose	Birnen (460 g Abtropfgewicht)
250 g	Zucker
300 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
4	Eier
200 ml	Öl
200 g	gemahlene Haselnusskerne
400 g	Sahne
2 Pck.	Sahnesteif

Außerdem

Öl und Semmelbrösel für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (28 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal, 30 g F, 6 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Birnen abgießen, dabei 200 ml Saft auffangen. Die Früchte klein würfeln und für die Füllung beiseitestellen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Birnensaft unterrühren. Mehl mit Nüssen und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten) 50-55 Min. backen.

2. Den Kuchen abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mit einem Löffel so aushöhlen, dass ein 2 cm breiter Rand stehen bleibt. Die ausgehöhlte Kuchenmasse zerbröseln.

3. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Zwei Drittel der Kuchenbrösel und die Birnenwürfel unterheben. Die Creme in den Kuchen füllen und die restlichen Brösel daraufstreuen.