

## Rezept

# Birnenauflauf mit Nüssen

Ein Rezept von Birnenauflauf mit Nüssen, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>700 g</b> Birnen			Saft von 1 Zitrone
<b>100 g</b> Walnusshälften oder gehackte Haselnüsse		<b>1 Päckchen</b>	Vanillezucker
<b>40 g</b> Butter		<b>5</b>	Eier
<b>100 g</b> Zucker		<b>75 g</b>	Mehl
<b>75 g</b> Speisestärke			1/2 TL Backpulver
Butter für Form			

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine flache Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Birnen vierteln, schälen, von den Kerngehäusen befreien und in Schnitze schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen. Die Walnüsse in Stücke brechen, mit den Birnen und dem Vanillezucker mischen und in die Form geben.
2. Die Butter zerlassen, aber nicht braun werden lassen. Die Eier trennen. Eiweiße mit dem Zucker sehr steif schlagen, die Eigelbe nacheinander unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, mit der zerlassenen Butter unterheben. Die Masse auf dem Obst verteilen.
3. Den Auflauf im Ofen (unten, Umluft 160°) etwa 45 Min. backen, bis er schön gebräunt ist.