Rezept

Birnenkuchen aus der Heißluftfritteuse

Ein Rezept von Birnenkuchen aus der Heißluftfritteuse, am 23.05.2025

Zutaten

125 g	Butter
1	Vanilleschote
120 g	Mehl
4	feste Birnen
50 g	gemahlene Haselnusskerne
2	Eier
100 g	Zucker
1 TL	Backpulver
1 TL	neutrales Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 13 g F, 3 g EW, 200 g KH

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen lassen. Eier in eine Schüssel aufschlagen und schaumig rühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Zusammen mit dem Zucker und der geschmolzenen Butter zu den Eiern geben und alles schaumig schlagen. Das Mehl sieben und mit dem Backpulver unter die Eiercreme rühren.

2. Die Birnen schälen und vierteln. Die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in mundgerechte Stücke schneiden.

3. Boden und Seiten des Garbehälters mit Öl einfetten. Den Teig hineinfüllen, die Birnenstückchen dazugeben und alles mit den gemahlenen Haselnusskernen bestreuen. Deckel schließen und Timer auf 60 Min. einstellen. Das Gerät starten. Nach der Backzeit eine Stäbchenprobe machen: Um zu testen, ob der Kuchen gar ist, ein Holzstäbchen in den Kuchen stechen. Bleibt Teig daran hängen, den Kuchen noch kurz weiterbacken.