

Rezept

Birnenkuchen mit Lemon Curd

Ein Rezept von Birnenkuchen mit Lemon Curd, am 24.04.2024

Zutaten

3 Becher Mehl (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)	1 TL Backpulver
$\frac{3}{4}$ Becher Rohrzucker	1 Päckchen Vanillezucker
250 g Butter	2 Eier
Fett für das Blech	5 kleine reife Birnen
1 $\frac{1}{2}$ Becher Lemon Curd (Feinkostladen)	1 $\frac{1}{2}$ Becher Schmand
2 Päckchen Vanillezucker	3 EL Speisestärke
3 Eier	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 tiefes Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Das Backblech einfetten. Mehl mit Backpulver in eine Schüssel geben. Rohrzucker, Vanillezucker, Butter in kleinen Stücken und Eier hinzugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. $\frac{2}{3}$ der Streuselmenge in das Backblech geben und leicht andrücken.
2. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Lemon Curd, Schmand, Vanillezucker, Speisestärke und Eier verrühren. Die Birnen unterheben. Die Masse auf dem Streuselteig verteilen und mit den restlichen Streuseln bedecken. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 50 Min. backen.