Rezept

Birnenkuchen mit Lemon Curd

Ein Rezept von Birnenkuchen mit Lemon Curd, am 14.11.2026

Zutaten

3 Becher	Mehl (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
	¾ Becher Rohrzucker
250 g	Butter
	Fett für das Blech
1	½ Becher Lemon Curd (Feinkostladen)
2 Päckchen	Vanillezucker
3	Eier
1 TL	Backpulver
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Eier
5	kleine reife Birnen
1	½ Becher Schmand
3 EL	Speisestärke

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. ⅔ 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.