

Rezept

Birnenkuchen mit Pinienkernstreuseln

Ein Rezept von Birnenkuchen mit Pinienkernstreuseln, am 23.04.2024

Zutaten

Für den Hefeteig

200 ml Milch	½ Würfel frische Hefe
50 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
375 g Mehl	Salz
1 Ei (M)	50 g weiche Butter

Für die Streusel

100 g Pinienkerne	200 g Mehl
100 g Zucker	Salz
140 g kalte Butter	

Für den Belag

½ Zitrone	1,3 kg kleine, feste Birnen
------------------	------------------------------------

Ausserdem

Butter für das Blech	Mehl zum Arbeiten
----------------------	-------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße 24 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal, 10 g F, 4 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Die Milch handwarm erwärmen und mit zerbröckelter Hefe und 1 EL Zucker verrühren. 10 Min. stehen lassen. Restlichen Zucker (30 g) mit Vanillezucker, Mehl und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Mit Hefemilch, Ei und zimmerwarmer Butter zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Pinienkerne mit Mehl, Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen. Kalte Butter in kleinen Würfeln hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgeräts krümelig untermischen. Den Streuselteig abgedeckt kühl stellen.
3. Den Saft der Zitrone auspressen. Birnen waschen, schälen und in Viertel schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel sofort mit Zitronensaft beträufeln.

4. Backofen auf 200° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Blechgröße ausrollen und auf das Backpapier geben. Die Birnen mit der Rundung nach oben auf den Teig legen. Die Streusel gleichmäßig darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen. Anschließend auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.