

Rezept

Birnenkuchen mit Walnüssen

Ein Rezept von Birnenkuchen mit Walnüssen, am 27.04.2024

Zutaten

2 Eier	180 g Zucker
100 ml fettarme Milch	1/2 TL Zimt
200 g Vollkornmehl	1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker	600 g Birnen
50 g Walnusskerne	Backpapier und Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK (1 SPRINGFORM, 26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier belegen, den Rand leicht fetten. Die Eier trennen.
2. Die Eigelbe mit Zucker, Milch und Zimt sehr schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Eiweiße mit Vanillezucker steif schlagen. Den Eischnee behutsam unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen.
3. Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in schmale Spalten schneiden. Die Walnüsse hacken. Die Birnen und Walnüsse auf dem Teig verteilen.
4. Den Kuchen im Backofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) ca. 1 Std. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.