Rezept

Gedeckter Birnenkuchen mit Nüssen

Ein Rezept von Gedeckter Birnenkuchen mit Nüssen, am 30.04.2024

Zutaten

200 g	Butter
1	Ei
1 kg	reife Birnen
2 EL	Zitronensaft
2 EL	gemahlene Hasel- oder Walnüsse
1 EL	Puderzucker
	Mehl zum Arbeiten
100 g	Zucker
300 g	Mehl
2 EL	Honig
1 Päckchen	Vanillezucker
1 EL	Pinienkerne
	Fett und Semmelbrösel für die Backform

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Butter und Zucker schaumig schlagen, das Ei einrühren. Mit Mehl rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und kühl stellen.

2. Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. 125 ml Wasser mit Honig, Zitronensaft und Vanillezucker bei starker Hitze sirupartig einkochen. Vom Herd nehmen, die Birnenviertel 5 Min. darin einlegen. Abtropfen lassen, den Honigsirup dabei auffangen.

3. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten, mit Semmelbrösel ausstreuen. Zwei Drittel des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, in die Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Die Nüsse auf den Boden streuen, mit Birnenvierteln belegen. Den restlichen Teig dünn ausrollen, auf die Birnen legen. Den Rand leicht andrücken.

4. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen. Mit dem Honigsirup bestreichen, mit Pinienkernen bestreuen und in 20 Min. fertig backen. Den Birnenkuchen etwas abgekühlt aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.