

## Rezept

# Kaffee-Birnenschnitten

Ein Rezept von Kaffee-Birnenschnitten, am 05.12.2025

## Zutaten

<b>2 Dosen</b>	Birnen (à 460 g Abtropfgewicht)	<b>4</b>	Eier
<b>250 g</b>	Zucker	<b>200 ml</b>	Öl
<b>300 g</b>	Mehl	<b>1 Pck.</b>	Backpulver
<b>300 ml</b>	kalter Kaffee	<b>3 EL</b>	Zucker
<b>3 EL</b>	Zucker	<b>2 Pck.</b>	klarer Tortenguss
<b>600 g</b>	Sahne	<b>2 Pck.</b>	Vanillezucker
<b>3 Pck.</b>	Sahnesteif	<b>3 EL</b>	kalter Kaffee
<b>50 g</b>	Schokoraspel		Butter für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Blech mit Butter gut einfetten. Die Birnen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei 200 ml Birnensaft für den Teig und 200 ml Saft für den Guss abmessen und beiseitestellen (falls der Saft in der Dose nicht ausreicht, diesen einfach mit Wasser auffüllen).
2. Für den Teig Eier und 250 g Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und 200 ml Birnensaft unter Rühren dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und rasch unterrühren. Den Teig auf das Blech streichen und im Ofen (unten) 20 – 25 Min. backen. Den Kuchen abkühlen lassen.
3. Die Birnen in Spalten schneiden und auf den abgekühlten Kuchen legen. 200 ml Birnensaft, 300 ml Kaffee, 3 EL Zucker und Tortenguss verrühren und den Guss nach Packungsangabe zubereiten. Den Guss auf den Birnen verteilen und in ca. 30 Min. fest werden lassen. Inzwischen Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und 3 EL Kaffee untermischen. Die Sahne auf den Kuchen streichen und mit Schokoraspel bestreuen. Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.