

## Rezept

# Marmor-Blechkuchen mit Zimt & Birnen

Ein Rezept von Marmor-Blechkuchen mit Zimt & Birnen, am 27.04.2024

## Zutaten

|                      |  |
|----------------------|--|
| ½ Zitrone            | 1 kg kleine, feste Birnen              |
| 300 g weiche Butter  | 250 g Zucker                           |
| Salz                 | 5 Eier (M)                             |
| 350 g Mehl           | 1 Pck. Backpulver                      |
| 100 ml Milch         | 2 TL Zimtpulver                        |
| 3 EL Kakaopulver     | 1 Backblech (Innenmaße ca. 41 × 35 cm) |
| Butter für das Blech |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 20 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal, 15 g F, 4 g EW, 30 g KH

## Zubereitung

1. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Birnen waschen, schälen und in Viertel schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel an der Außenseite mehrfach einschneiden, ohne durchzuschneiden. Dann sofort mit Zitronensaft beträufeln.

---

2. Ofen auf 180° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Zimmerwarme Butter mit Zucker und 1 Prise Salz in ca. 8 Min. cremig aufschlagen. Eier einzeln hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren.

---

3. Teig auf zwei Schüsseln aufteilen. In eine Hälfte das Zimtpulver einrühren, in die andere den Kakao. Teige in Kleksen auf das Backpapier geben. Für den Marmoreffekt eine Gabel in Kreisen durch beide Teige ziehen. Birnen mit der eingeschnittenen Seite nach oben darauf verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.