

## Rezept

# Mohn-Birnen-Schmaus

Ein Rezept von Mohn-Birnen-Schmaus, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1 Dose</b> Birnen in Birnensaft (Abtropfgewicht 230 g)	<b>75 g</b> weiche Butter
<b>2 EL</b> Honig	<b>2</b> Eier
<b>100 g</b> Mohnback	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>150 g</b> Mehl (Type 1 050)	Butter zum Braten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 23 g F, 10 g EW, 52 g KH

## Zubereitung

1. Die Birnen abtropfen lassen, auf die Schnittfläche legen und die Kuppeln ca. 1 cm dick abschneiden.

---

2. Butter mit Honig cremig schlagen. Die Eier und zuletzt die Mohnmasse unterrühren. Backpulver mit Mehl mischen und unterheben. Teig in eine kleine Plastiktüte füllen. Der Teig ist ziemlich fest.

---

3. Backpapier für den Pfannenboden zurechtschneiden und einlegen. 1 EL Butter darin schmelzen lassen und verteilen, Birnenscheiben sternförmig in die Pfanne legen, dazwischen die Kuppeln verteilen. Eine Ecke der Teigtüte knapp abschneiden und den Teig spiralförmig über den Birnen verteilen. Mit einem Löffel glatt streichen.

---

4. Den Deckel auf die Pfanne geben. Bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 10 Min. backen, dann auf eine Platte stürzen. Den Birnenkuchen mit Schlagsahne oder Vanillesauce (siehe S. 49) warm servieren.