

Nusskuchen mit Birnen

Griß di Rezepte

Früchte

Geburtstag

Herbst

Obst

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) fetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die geschälten Birnen mit Zitronensaft beträufeln und in eine Schüssel legen. Die Butter mit dem Kristallzucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz cremig rühren. Die Eier einzeln hinzugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterrühren. Zum Schluss die geriebenen Walnüsse unterheben. Den Teig gleichmäßig in der vorbereiteten Form verteilen. Die Birnenhälften in Fächer schneiden und diese nebeneinander auf den Teig legen. Für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Stäbchenprobe durchführen. Die Marillenmarmelade erhitzen und die noch warmen Birnen damit bestreichen. Den Nusskuchen mit Birnen vollständig erkalten lassen. Vor dem Servieren mit dem Staubzucker bestreuen.



ZUTATEN

250 g Butter, zimmerwarm

160 g Kristallzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

300 g Mehl

2 TL Backpulver

100 g Walnüssen, gerieben

1 kg Birnen

40 ml Zitronensaft

100 g Marillenmarmelade

Staubzucker zum Bestreuen