

Wunderbar saftig: Birnen-Rührkuchen mit Zimt



Schnell, einfach und herrlich saftig

Pünktlich zur Apfel- und Birnenerntezeit haben wir wieder Kuchenrezepte ausprobiert. Als besonders saftigen Kuchen hat sich ein Birnenkuchen mit Rührteig und sehr reifen Birnenstücken erwiesen. Wer möchte, hebt das Birnenaroma mit ein paar Esslöffel Birnengeist. Nüsse können nach Belieben extra hinzugegeben werden. Oder ein paar Karamell- oder Schokoladenstücke?

Hier die heutige Rezeptur für **Birnen-Rührkuchen mit Zimt**:

Zutaten

- 3 große Birnen, reif
- 250 g Dinkelmehl (Typ 630) oder Spätzlemehl
- 150 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 200 g Butter
- 30 g Nussöl (z.B. Walnussöl)
- 3 Eier (Größe L)
100 ml Milch
- 100 g Crème fraîche
2 Packung Vanillepuddingpulver
1 Packung Backpulver
- Wer möchte: 4 EL Birnengeist (z.B. Hohenloher Birnenbrand/Birnenwasser g. A.)
- Extra: Puderzucker zum Servieren

Zubereitung

Die Butter und das Nussöl mit Zucker und Zimt schaumig rühren.

Dann 3 Eier einzeln zugeben und verrühren. Die Crème fraîche einrühren.

Das Mehl, Backpulver und Vanillepuddingpulver vermischen und hinzufügen.

Alles verrühren und dabei die Milch und eventuell 4 cl Birnenbrand hinzugeben.

Die Birnen schälen, entkernen, vierteln und unter den Rührteig heben.

Alles in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Springform (Ø 26cm) füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober- & Unterhitze) ca. 45 Minuten backen.

Herausnehmen und 15 Minuten abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.