

## Saftiger Birnenkuchen



### Zutaten:

Für eine Backform (23 x 23 cm oder 26 – 28 cm Ø):

- Abrieb und Saft einer halben Bio-Zitrone
- 9 kleine, reife, weiche Birnen
- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- Mark einer ½ Vanilleschote
- ½ TL Zimtpulver
- 3 Eier
- 125 g Hartweizengrieß
- 125 g Mehl
- 2 TL Weinstein-Backpulver
- 1 Prise Salz
- 4 – 5 EL Sanddornmark (Reformhaus)
- Zimtzucker zum Bestreuen



### Zubereitung

Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und die Ränder mit Butter einfetten. Anschließend alles bemehlen.

Die Birnen schälen und an der Unterseite mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse auslösen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Den Backofen auf 170°C (150°C Umluft) vorheizen.

Für den Teig die Butter, Zucker, Vanillemark, Zimt und Abrieb der ½ Zitrone cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. In einer Schüssel das Mehl, Grieß, Backpulver sowie das Salz mischen und unter die Eiermasse unterheben. Den Teig in die Backform füllen und glatt streichen. Anschließend die Birnen in den Teig setzen.

Die Backform in die Mitte des Ofens geben. Den Kuchen 30 min. lang bei 170°C backen und danach weitere ca. 10 min. bei 150°C fertig backen. ( Tipp: Falls der Kuchen zu dunkel werden sollte, die Kuchenoberfläche mit einem Bogen Backpapier oder Alufolie abdecken.)

Herausnehmen, 10 Minuten auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Den Kuchen mit dem Sanddornmark bestreichen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Mit Zimtzucker bestreuen und mit Vanille-Schlagsahne servieren.