

Kuchen Backen Rezepte

Birnenkuchen Mit Birnenlikör

Anzahl: 1 Springform von 20 cm

Gattung: Backen, Kuchen, Obst, Herbst

100 g	Butter	1	Msp. Salz
2	Eier	1	Msp. Backpulver
100 g	Zucker	125 g	Mehl
50 ml	Birnenbrand (+/-)	300 g	Birnen
1	Essl. Frusips Vanille		

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen.

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Birnenbrand und Frusips unterrühren, dann die Butter und das mit Backpulver gesiebte Mehl, zum Schluss das Eiweiß und die klein gewürfelten Birnen.

In einer gefetteten und gemehlten 18er oder 20er Springform 40 Minuten bei 200 Grad backen.

Für einen großen Kuchen werden die Zutaten verdoppelt und in einer 26er oder 28er Form gebacken, etwa 10 Minuten länger.

Wenn keine Kinder mitessen, kann man den fertigen Kuchen auch noch mit etwas Birnenbrand beträufeln.

Dazu gibt es natürlich Schlagsahne und keinen Gedanken an die Kalorien!!