

Kuchen Backen Rezepte

Normannischer Birnenkuchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Obst, Kuchen, Original

4 Feste Birnen
100 g Zucker
3 Eier
150 g Mehl

1 Becher Backpulver
200 ml Creme fraiche
50 g Butter
1 Msp. Salz

Ofen auf 180Grad vorheizen.

Birnen schälen und in dicke Scheiben schneiden.

Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren.

Dann langsam Mehl, Backpulver, Creme fraiche, Butter und Salz unterrühren.

Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform füllen, die Birnen darauf verteilen und den restlichen Teig obenauf geben.

45 min. bei 180Grad backen. Aus der Form lösen, erkalten lassen.