

# Kuchen Backen Rezepte

## Birnenkuchen Vom Blech

Gattung: Backen, Obst, Birne, Kuchen, Schnell

---

250 g	Mehl	1/2	Zitrone
1	Pack. Trockenhefe	300 ml	Schmand
2	Essl. Zucker	3	Eier
1	Pack. Vanillezucker	40 g	Zucker
	Salz	2	Essl. Rum; auf Wunsch
1	Ei	1	Teel. Speisestärke
50 g	Butter	50 g	Walnusskerne
100 ml	Milch		Fett; für das Blech
1,20 kg	Birnen		

---

Für den Teig Mehl, Trockenhefe, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Ei, weiches Fett und warme Milch zugeben und zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen.

Für den Belag Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Schmand, Eier, Zucker und evtl. Rum verrühren. Speisestärke darauf sieben und unterrühren. Teig nochmals durchkneten und ausrollen.

Auf ein gefettetes Backblech legen, dabei einen Rand hochziehen. Schmand Mischung auf den Teig geben und mit Birnenspalten belegen. Walnüsse eventuell grob hacken und darüber streuen. In den auf 175°C vorgeheizten Ofen schieben und etwa 30 Minuten backen.

Pro Stück ca. 365 kcal/1530 kJ.