

Empfehlung von Küchenleiter Christoph Pöllmann im Hotel Diedrich: Birnenkuchen

Das Rezept für eine leckere und schnell gemachte Rührkuchenvariante kommt aus Hallenberg. Diese Geschmackskombination Schoko und Birnen ist wirklich sehr gelungen.

Zutaten für Ø 26 cm

Rührteig:

150g Butter 150g Zucker

1 TL Vanillezucker

4 Eier

1 EL Weinbrand

200g Mehl50g Kakao1 TL Backpulver

Belag:

8 Birnen geschält, geviertelt Mandelsplitter

Glasur:

3 EL flüssiger Apfel-Birnengelee







Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier ein paar Minuten schaumig schlagen. Mehl, Kakao, Backpulver und Weinbrand nach und nach unterrühren. Teig in die Form geben.

Birnenviertel auf dem Kuchen verteilen und mit Mandelsplitter bestreuen. Form in den Ofen geben.

Backzeit: bei 170 Grad (Ober-/Unterhitze) 60 Minuten

Den noch warmen Kuchen mit flüssigem Apfel-Birnengelee bestreichen.

Wir wünschen guten Appetit!