

## Birnen-Kuchen mit Crème-Fraîche



### ZUTATEN

Für 1 Springform oder andere  
Kuchenform von 24 cm Durchmesser

Backpapier für den Formenboden  
Butter für den Rand

#### Teig:

125 g Butter, weich  
125 g Zucker  
1 Messerspitze Salz  
2 Eier  
80 g gemahlene Mandeln  
175 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver

3 reife Birnen, z.B. Conférence, geschält, halbiert, Kerngehäuse entfernt

#### Guss:

250 g Crème-Fraîche, 75 g Zucker, 2 Eier, 1 Eigelb

### ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig Butte rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren, bis die Masse hell ist. Nüsse darunter mischen. Mehl und Backpulver dazusieben und darunter rühren.
- 2 Teig in der vorbereiteten Form verstreichen, den Rand ca. 3 cm hochziehen, kühl stellen.
- 3 Birnen auf der Wölbung mehrmals übers Kreuz einschneiden, so dass kleine Quadrate entstehen. Mit der Wölbung nach oben auf den Teig legen.
- 4 Für den Guss alle Zutaten verrühren, zwischen die Birnen giessen.
- 5 Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 50-55 Minuten backen.