

Birnenkuchen mit Crumble

Zutaten: (quadratische Form von 20 x20 cm)

Birnen

- 800 g Birnen, geschält, entkernt und in kleinere Stücke geschnitten
- Saft einer grossen Zitrone
- 3 EL Zucker
- wenig Vanille-Mark

Streusel

- 75 g weiche Butter
- 100 g Mehl
- 80 g Zucker

Teig

- 180 g weiche Butter
 - 170 g Rohrohrzucker
 - 80 g gemahlene Haselnüsse, geröstet
 - 2 Eier, verquirlt
 - 170 g Mehl
 - 1 TL Backpulver
 - ¼ TL Zimt
 - wenig Vanillemark
-
- wenig Butter zum Ausbuttern der Form
 - wenig Puderzucker zum Bestreuen des fertiggebackenen Kuchens

Zubereitung:

Birnen-Stücke, Zitronensaft, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben. Mischen und kurz aufkochen. Dann zugedeckt auf kleinem Feuer und unter gelegentlichem Rühren schmoren lassen bis die Birnenstücke weich sind, aber nicht zerfallen.

Die Birnenstücke durch ein Sieb abgiessen und den Zitronensaft auffangen. Beides beiseitestellen.

Butter, Mehl und Zucker mit einer Gabel mischen bis die Masse krümelig wird. Die Streusel im Kühlschrank kühlstellen.

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen

Butter und Rohrohrzucker schaumig schlagen, bis die Masse hell wird. Die aufgeschlagenen Eier portionenweise zugeben und gut verrühren. Haselnüsse, Mehl, Zimt, und Vanillemark nach für nach dazugeben und gut mischen, bis ein homogener Teig entsteht. Ganz am Schluss noch das Backpulver unterrühren.

Den Teig in die ausgebutterte und mit einem Backpapier ausgelegte Form geben und gleichmässig verteilen. Die Birnenstücke auf dem Teig verteilen und die Crumble über die Birnen geben.

Den Kuchen für ca. eine Stunde in den vorgeheizten Ofen schieben.

Den beiseite gestellten Zitronensaft zu Sirup einkochen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren den eingekochten Zitronensaft über den Kuchen träufeln und den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Gemahlene Haselnüsse rösten:

Den Backofen auf 150 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die gemahlene Haselnüsse auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Blech geben. Mit einer Gabel gleichmässig verteilen und das Blech für etwa 30 Minuten in den Ofen schieben. Die fertig gerösteten Haselnüsse aus dem Ofen ziehen und sofort vom heissen Blech nehmen.