



## Birnen-Walnusskuchen

16 Stücke

250 g Walnuskerne  
1,5 kg feste Birnen  
(zum Backen geeignet)  
6 EL Zitronensaft  
200 g weiche Butter  
oder Margarine  
200 g + 4 EL Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier (Größe M)  
300 g Mehl  
2 TL Backpulver  
175 g Aprikosen-  
Konfitüre  
Puderzucker zum  
Bestäuben

100 g Walnüsse mahlen. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Birnen mit Zitronensaft beträufeln. Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Eier nacheinander zufügen und cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen, zur Eier-Fettmasse geben und kurz unterrühren. Zum Schluss gemahlene Walnüsse unterheben. Fettpfanne des Backofens (40 x 30 cm) fetten und den Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Birnenhälften dicht an dicht einschneiden und Kuchen damit belegen. Im vorgeheizten Backofen, Umluft: 160 °C, ca. 30 Minuten backen. Fertigen Kuchen auf der Fettpfanne auskühlen lassen. Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und Birnenhälften einstreichen. 4 Esslöffel Zucker karamellisieren, übrige Nüsse zugeben und kurz rösten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, dünn austreichen und erstarren lassen. Nuss-Karamell vom Papier lösen, grob hacken und über den fertigen Kuchen streuen. Kuchen schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Lecker mit Schlagsahne oder Vanilleeis!



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

