



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.

Echt. Näher. Dran!

