

Birnen-Mandelkuchen

Luftiger Hefeteig in Verbindung mit Birnen und Rum-Rosinen ergibt einen leckeren Kuchen für die herbstliche Kaffeetafel..

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Hefeteig:

750 g Birnen

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

150 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

150 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

100 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

Zum Verzieren:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Hefeteig zubereiten:

Birnen waschen und schälen. 2/3 davon in Würfel schneiden. Das übrige Drittel in kleine Scheiben schneiden. Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Weiches Fett, Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Rum-Rosinen, Mandeln und Birnenwürfel unterheben. Teig in der Springform gleichmäßig verstreichen. Birnenscheiben dekorativ auf dem Teig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- ③ **Verzieren:**
Kuchen aus der Form lösen. Den Rand des Birnen-Mandelkuchens mit etwas Puderzucker bestreuen.

Wie backe ich einen Birnen-Mandelkuchen mit Hefeteig?:

