

Birnen-Streuselkuchen

Klassischer Streuselkuchen mit Birnen und Zimt

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Belag:
400 g reife Birnen
325 ml Milch

Teig:
1 Backm. Dr. Oetker Streuselkuchen
100 g weiche Margarine oder Butter
1 Ei (Größe M)

Außerdem:
1 TL gemahlener Zimt

Wie backe ich einen Birnen-Streuselkuchen mit Zimt?:

1 Vorbereiten:

Birnen schälen, vierteln und in Würfel schneiden. Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten. **Hinweis:** Zunächst entstehen feine Streusel. Für gröbere Streusel die Hände zur Hilfe nehmen. Die Hälfte der Streusel in der Springform verteilen und fest zu einem Boden andrücken.



③ Puddingcreme zubereiten:

Milch in eine Rührschüssel geben. Belagmischung (liegt der Backm. bei) hinzufügen und alles mit einem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren. Creme **sofort** auf den Boden streichen, **dabei 1 cm Rand frei lassen**. Birnen gleichmäßig darauf verteilen.

④ Zimtstreusel zubereiten:

Übrige Streusel mit Zimt vermischen und bis zum Rand der Springform aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

- ⑤ Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
Birnen-Streuselkuchen mit Hilfe eines Messers aus der Form lösen.

