

# Gedeckter Birnenkuchen

Dieser Birnenkuchen aus der Springform ist einfach und schnell gemacht und mit den knusprigen Mandeln einfach lecker.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Füllung:

1 kg Birnen

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

1 TL gemahlener Zimt

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

100 ml Wasser

60 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

### Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

50 g weiche Butter oder Margarine

150 ml Milch

1 Ei (Größe M)

50 g Zucker

1 Pr. Salz

### Zum Bestreuen:

etwa 2 EL Zucker

40 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

## Wie mache ich einen gedeckten Birnenkuchen?:

### ① Füllung zubereiten:

Birnen schälen, vierteln, klein würfeln und in einen Topf geben. Zucker mit Finesse und Zimt mischen, zu den Birnen geben und alles etwa 5 Min. dünsten. Puddingpulver mit dem Wasser verrühren, hinzufügen und alles etwa 1 Min. aufkochen. Gehobelte Mandeln unter die Birnenwürfel rühren und die Masse etwas abkühlen lassen.

### ② Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**



**3 Hefeteig zubereiten:**

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten und etwa 10 Min. ruhen lassen.

- 4** Etwa 3/4 des Teiges zu einer Kugel formen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 30 cm) ausrollen. Den Teig in die Form legen und gut 2 cm am Rand hochdrücken. Birnenfüllung einfüllen und etwas glatt streichen. Übrigen Teig zu einer runden Platte (Ø etwa 26 cm) ausrollen, auf die Füllung legen und mit dem Teigrand etwas zusammendrücken. Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen und dünn mit etwas Wasser bestreichen. Dann Zucker und Mandeln aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 40 Min.**

Den gedeckten Birnenkuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.  
Dann aus der Form lösen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Birnenfüllung lässt sich auch gut am Vortag zubereiten.

