

Birnen-Vollkornkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

120 gr Butter, 50 gr Honig, 2 Esslöffel Kirschwasser, 0,5 Zitrone, 3 Eier, 1 Prise Salz, 130 gr frisch gemahlenes Weizen-Vollkornmehl, 1 Teelöffel Backpulver, 800 gr reife, feste Birnen, 100 gr Honig, 1 Prise Zimt, 2 Esslöffel Zitronensaft, Pinienkerne zum Bestreuen, Butter und Brösel (Paniermehl) für die Form.

Die Vorbereitungen:

Eine Backform mit Butter ausstreichen und mit Bröseln austreuen, Zitrone waschen und Schale abreiben, die Eier trennen, die Butter auf Handwärme bringen und mit Honig, Kirschwasser und Zitronenschale sehr schaumig rühren, nach und nach die Dotter beifügen und wieder schaumig rühren, die Eiklar mit Salz zu steifem Schnee schlagen, das Mehl mit dem Backpulver versieben und zusammen mit dem Schnee vorsichtig unter den Dotterabtrieb heben, die Masse sodann in die vorbereitete Form füllen und an der Oberfläche glatt streichen.

Die Zubereitung:

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen, die Birnen schälen, halbieren und von den Kerngehäusen befreien, die Früchte in Spalten schneiden, die Teigoberfläche dicht mit den Birnenspalten belegen, den Honig mit Zimt und Zitronensaft erwärmen und über die Birnen gießen, zuletzt den Kuchen mit Pinienkernen bestreuen, im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen, in der Form erkalten lassen, danach portionieren und mit Puderzucker bestreuen. Guten Appetit!