

Birnen-Mandelkuchen

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Germteig:

380 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
150 g weiche Butter
100 g Zucker
3 Eier (Größe M)
150 ml lauwarme Milch

Zum Unterkneten und Belegen:

120 g Rum-Rosinen
100 g gehobelte Mandeln
500 g geschälte, entkernte, klein geschnittene Birnen
250 g geschälte, entkernte, in Spalten geschnittene Birnen

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

2 Zum Unterkneten und Belegen:

Den Teig nach dem Gehen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts einschlagen) und Rosinen, Mandeln und Birnenwürfel unterkneten. Den Teig in eine befettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) geben. Die Birnenspalten dekorativ auf dem Teig verteilen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 35 Min. gehen lassen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten

3 Bestreuen:

Den erkalteten Kuchen aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreuen.