

Birnenkuchen mit Apfelgelee

ca. 14 Stück



gelingt leicht

bis zu 35 Min.



Zutaten:

Birnenbelag:

½ KL Zimt
50 g Zucker (1/4 Becher)
700 g Birnenspalten (mit Schale)
Saft von 1 Zitrone
4 EL weiche Butter

Schüttel-Sandmasse:

200 g glattes Mehl (1 1/4 Becher)
2 KL Dr. Oetker Backpulver
150 g Zucker (3/4 Becher)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Eier (Größe M)
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
100 g flüssige Butter (1/2 Becher)

Apfel-Gelee:

¼ l Apfelsaft (1 Becher)
2 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee
klar

Zum Verzieren:

geröstete, geschälte Haselnüsse

1 Birnenbelag:

Eine Springform (26 cm Ø) **am Boden** mit Backpapier auslegen. Zimt und Zucker vermischen und die Hälfte des Zimt-Zuckers aufstreuen. Mit Birnen belegen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit dem übrigen Zimt-Zucker bestreuen und mit Butterflocken belegen.

2 Schüttel-Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine verschließbare Schüssel (ca. 3 l Inhalt) sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben. Die Schüssel verschließen und kräftig (20 - 30 Sek.) schütteln.

3 Die Masse gut verrühren und auf den Birnenspalten in der Form verteilen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten



5 Apfel-Gelee:

Für das Gelee Apfelsaft mit Zucker und Tortengelee nach Packungsanleitung zubereiten. Den erkalteten Kuchen damit bestreichen.

6 Zum Verzieren:

Den Kuchen mit Haselnüssen verzieren.

