

Versteckte Birnen

14 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Schüttel-Sandmasse:

230 g glattes Mehl (1 1/2 Becher)
2 KL Dr. Oetker Backpulver
160 g Zucker (3/4 Becher)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1/2 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
3 Eier (Größe M)
150 g flüssige Butter (1/2 Becher + 2 EL)
4 EL Kompottsaft
3 EL Williams-Christ-Birnengeist
460 g abgetropfte, klein geschnittene Kompottbirnen (1 Dose)

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Schüttel-Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine verschließbare Schüssel (ca. 3 l Inhalt) sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Eier, Butter, Kompottsaft und Schnaps dazugeben. Die Schüssel verschließen und kräftig (20 – 30 Sek.) schütteln.

2 Die Masse kurz verrühren. Die Birnen unterrühren. Die Masse in eine befettete, bemehlte Springform mit Rohrboden (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

4 Zum Bestreuen:

Den erkalteten Kuchen mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Funktioniert auch mit frischen Birnen - diese sollten aber nicht zu fest sein.