

verkehrter Birnenkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Marzipan-Rohmasse, 150 gr weiche Butter, 100 gr Zucker, 0,5 Teelöffel gemahlene Nelken, 5 Eier, 300 gr Mehl, 3 Teelöffel Backpulver, 1 Teelöffel abgeriebene Orangenschale (unbehandelt), 4 Esslöffel Orangensaft, 600 gr reife Birnen, Butter und brauner Zucker für die Form.

Die Vorbereitungen:

Birnen schälen, halbieren und mit einem Kugelausstecher entkernen.

Die Zubereitung:

Marzipan-Rohmasse raspeln. Butter, Zucker und gemahlene Nelken dazugeben und mit den Quirlen des Handrührer cremig rühren. Eier nacheinander je 1/2 Minute gut unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und mit abgeriebener Orangenschale und Orangensaft unter die Marzipan-Buttermasse rühren.

Boden und Rand einer Springform (28 cm Ø) fetten. Den Boden mit etwa 2 EL Zucker bestreuen. Eine Birnenhälfte mit der Schnittfläche nach unten in die Mitte der Form legen. Restliche Birnen im Kreis darumlegen. Dabei sicherstellen, dass etwa 2 cm Abstand zum Rand der Form bleibt.

Teig auf die Birnen geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C (Umluft 175 °C) auf der zweiten Schiene von unten 35-40 Minuten backen.

(Garprobe: An einem Zahnstocher, der nach Ablauf der Garzeit in die Mitte des Kuchens gestochen wird, sollte kein Teig hatten, wenn man ihn herauszieht.)

Den Kuchen etwa 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Umgedreht auf einen Kuchenteller stürzen und die Form lösen.