

## Birnenkuchen mit Einkorn

### Zutaten

*für eine runde Springform*

120 g	Butter
125 g	Zucker
½	Vanilleschote
3	Eier
200 g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
5 g	Weinsteinbackpulver
500 g	Birnen

### Glasure

½	Zitrone (Saft)
etw.	Puderzucker



### Zubereitung

- Birnen schälen, Kerngehäuse ausschneiden und grob würfeln (**ca. 3 x 3 cm**)
- Springform (**ca. 26 cm Ø**) einfetten oder mit Backfolie auslegen
- Butter schaumig rühren
- Mark aus der Vanilleschote auskratzen.
- Zucker und Vanillemark zugeben und weiter cremig aufschlagen
- Eier nacheinander zugeben unditerrühren, bis eine homogene Masse entsteht
- Mehl mit Backpulver mischen und unter die Butter-Ei-Creme heben
- den Teig in die Springform einfüllen
- Birnenstücke auf dem Teig verteilen und leicht andrücken
- **40 Minuten** bei **175°C O/U** backen
- Zitrone auspressen. Saft mit Puderzucker glatt rühren, bis eine cremige Masse entsteht
- Den Kuchen aus der Form lösen und noch warm mit der Glasur überspinnen
- Mit Puderzucker bestreuen

*Tipp: Für eine kleine Springform mit 18 cm Ø reicht die Hälfte der angegebenen Menge. Für ein rechteckiges, großes Backblech brauchst du die doppelte Menge*