

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