Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Herbstliche Genüsse: saftiger Birnenkuchen

Zimt-Grießkuchen mit Sanddorn-Birnen

Für eine Backform 23 x 23 cm oder 26 – 28 cm Ø

- 1 Bio-Zitrone
- 9 kleine, reife, weiche Birnen
- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- Mark einer ½ Vanilleschote

- ½ TL Zimtpulver
- 3 Eier
- 125 g Hartweizengrieß
- 125 g Mehl
- 2 TL Weinstein-Backpulver
- 1 Prise Salz
- 4 – 5 EL Sanddornmark (Reformhaus)
- Zimtzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen, Ränder buttern und bemehlen.

Die Zitrone heiß waschen und trocknen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Birnen schälen, an der Unterseite mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse auslösen, mit Zitronensaft beträufeln. Den Backofen auf 170° (150° Umluft) vorheizen.

Für den Teig die Butter, Zucker, Vanillemark, Zimt und Abrieb der ½ Zitrone cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. In einer Schüssel den Grieß, Mehl, Backpulver sowie Salz mischen und unter die Eiermasse rühren. Teig in die Backform füllen und glatt streichen. Birnen in den Teig setzen.

In Ofenmitte 30 Min. bei 170°C backen, dann ca. 10 Min. bei 150°C fertig backen. Falls der Kuchen zu dunkel werden sollte, Kuchenoberfläche mit einem Bogen Backpapier abdecken. Herausnehmen, 10 Min. auskühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen. Kuchen mit dem Sanddornmark bestreichen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Mit Zimtzucker bestreuen und mit Vanille-Schlagsahne servieren.