Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Saftiger Birnen-Rührkuchen mit Zimt

Zutaten:

- 3 große Birnen, reif
- 250 g Dinkelmehl (Typ 630) oder Spätzlemehl
- 150 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 200 g Butter
- 30 g Nussöl (z.B. Walnussöl)
- 3 Eier (Größe L)
  100 ml Milch
- 100 g Crème fraîche
  2 Packung Vanillepuddingpulver
  1 Packung Backpulver
- Wer möchte: 4 EL Birnengeist (z.B. Hohenloher Birnenbrand/Birnenwasser g. A.)
- Extra: Puderzucker zum Servieren

Zubereitung

Die Butter und das Nussöl mit Zucker und Zimt schaumig rühren.

Dann 3 Eier einzeln zugeben und verrühren. Die Crème fraîche einrühren.

Das Mehl, Backpulver und Vanillepuddingpulver vermischen und hinzufügen.

Alles verrühren und dabei die Milch und eventuell 4 cl Birnenbrand hinzugeben.

Die Birnen schälen, entkernen, vierteln und unter den Rührteig heben.

Alles in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Springform (⊠ 26cm) füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober- & Unterhitze) ca. 45 Minuten backen.

Herausnehmen und 15 Minuten abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.