

BIRNENKUCHEN

★★★★☆ 4.7 bei 38 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren.
- 2** Mehl und Backpulver dazugeben, nochmal verrühren und anschließend die Masse gleichmäßig auf ein Backblech streichen.
- 3** Die Birnen (ich habe die Schale drangelassen) vierteln und entkernen und den Teig damit belegen. Bei 170 Grad ca. 35 min backen.



Ich verwende bei den meisten Blechkuchen einen Backrahmen, damit ich schöne Ränder bekomme und der Kuchen gleichmäßig hoch wird.

Zutaten

FÜR 1 BACKRAHMEN 40X30

TEIG

- 120 g zimmerwarme Butter
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 200 g Weizenmehl 700
- 8 g Backpulver
- 5 Birnen