

Glücks-Birnenkuchen für starke Arme

Das brauchst du dazu:

1 gr. Rührschüssel
1 Rührgerät
1 Messbecher
1 Teigschaber
1 Backform
1 Blatt Backpapier
1 Blatt Alufolie (so groß wie die Backform)
1 Apfelschäler
1 Küchenmesser
1 kl. Löffel (Teelöffel)
1. gr. Löffel (Esslöffel)
1 Kuchengitter
1 Holzschaschlikspieß
Puderzucker für ganz zum Schluss



Bild: JuB's

Zubereitungszeit:
ca. 2 - 2,5 Stunden



Zutaten:

1 kg Birnen
250 Gramm weiche Butter
(1 kl. Ecke davon brauchst du um den Rand der Backform ein zu fetten)
250 Gramm Zucker
250 Gramm Mehl
125 Gramm gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen Backpulver
4 Eier
1 gr. Löffel Milch (Esslöffel)
1 kl. Löffel Backkakao (Teelöffel)
1 kl. Löffel Zimt (Teelöffel)
1 Prise Salz

Bild: JuB's

So geht's:

- Stelle den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze,
- bereite die Backform vor: Backpapier auf den Boden der Form legen, den Backformring drauf setzen und alles festklemmen,
- schmiere mit dem kleinen Butterstück den Rand der Backform von innen ein,
- schäle die Birnen und entferne das Innenleben, schneide sie dann in würfelgroße Stücke,
- trenne vorsichtig das Eigelb vom Eiweiß (Eigelb in die gr. Rührschüssel, Eiweiß in den Messbecher),
- schlage das Eiweiß und die Prise Salz mit Hilfe des Rührgerätes (auf der höchsten Stufe) steif. Es ist steif genug, wenn du den Messbecher umdrehst und nix rausrutscht, aber ACHTUNG! 😊
- Stelle dann das Eiweiß zur Seite,
- verrühre nun (ebenfalls auf der höchsten Stufe des Rührgerätes) das Eigelb mit dem Zucker bis sich der Zucker aufgelöst hat,
- verrühre im Anschluss die weiche Butter gut mit der Zucker-Eigelbmasse.

Und ab jetzt brauchst du starke Arme ..

- Vermische das Mehl, das Backpulver, den Zimt und den Backkakao mit der Zucker-Eigelb-Buttermasse,
- verrühre dann die gemahlene Haselnüsse mit allem (nur nicht mit dem Eiweiß) bis eine klumpige Masse entsteht, das Rührgerät kannst du jetzt zur Seite stellen.
- Krempel jetzt die Ärmel hoch!
- Nimm den Teigschaber und hebe das Eiweiß VORSICHTIG unter die Masse,
- zuletzt mischst du langsam die klein gewürfelten Birnenstücke dazu.

Fast geschafft!

- Fülle deine Teigmasse in die Backform und streiche alles mit dem Teigschaber glatt.
- Schiebe die Backform auf die mittlere Schiene des Backofens.
- Backzeit: insgesamt ca. 60 bis 70 Minuten, nach 30 Minuten legst du vorsichtig (wie ein Deckel) ein Blatt Alufolie über den Kuchen. Nach weiteren 30 Minuten nimmst du den Holzspieß und steckst ihn in die Mitte des Kuchens, ziehst ihn wieder raus und wenn kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. (aber vielleicht braucht er noch einige Minuten mit der Alufolie als Deckel).
- Hole den Kuchen aus dem Backofen, lasse ihn auskühlen und löse ihn dann aus der Backform.

Endspurt!

Wenn der Kuchen nicht mehr warm ist, schiebe ihn auf eine Kuchenplatte und bestreue ihn zuletzt mit dem Puderzucker und lass es dir schmecken.



Ups, wer hat denn da genascht?

Bild: JuB's