



Französischer Birnenkuchen

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 30 Min.

für eine gefettete Pieform oder ein beschichtetes Backblech von ca. 24 cm Ø

100 g Zucker
3 Esslöffel Wasser

ca. 3 Birnen

1 Esslöffel Zitronensaft

TEIG

100 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

½ unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale

100 g Mehl

½ Teelöffel Backpulver

1 dl Rahm, nach Belieben

VORBEREITEN: Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter

gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht, leicht abkühlen. In die vorbereitete Form giessen (1). Birnen schälen, Kerngehäuse ausstechen. Birnen in Spalten schneiden, mit Zitronensaft bestreichen, in die Form legen (2).

TEIG: Butter oder Margarine weich rühren. Zucker, Salz, Eier und Zitronenschale beifügen, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl und Backpulver mischen, darunterrühren. Teig auf den Birnen verteilen, glattstreichen (3).

BACKEN: Ca. 30 Min. auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter ca. 10 Min. abkühlen. Rand sorgfältig mit einem Spachtel lösen, Kuchen auf eine Platte stürzen, heiss oder lauwarm, evtl. mit flaumig geschlagenem Rahm servieren.



1) Caramel in die gefettete Form giessen



2) Birnen in die Form legen



3) Teig daraufgeben und glattstreichen