

# saftiger Birnenkuchen



## Zutaten

---

120g weiche Butter  
80g Kokosblütenzucker oder  
100g normalen Zucker  
3 Eier  
1 Prise Salz  
180g Dinkelmehl oder 210g  
Weizenmehl  
1 Pck. Backpulver  
4 Birnen

---

### **Birne:**

kühlt Hitze, wirkt befeuchtend auf Lunge und Darm, lockert festsitzenden Schleim, stärkt das Immunsystem, unterstützt bei Verstopfung... also eine gute Geschichte im Herbst und Winter

## Zubereitung

---

1. Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier langsam einrühren, bis eine schaumige Masse entsteht. Salz, Backpulver und Mehl einrühren.
2. Birnen schälen und Kerngehäuse entfernen. 2 Birnen in kleine Stücke schneiden und vorsichtig in den Teig einarbeiten. Die restlichen Birnen in dünne Scheiben oder Fächer schneiden und zur Seite geben.
3. Teig in eine ausgebutterte und mit Zucker oder Bröseln ausgestreute Backform (ca. 20x20cm) übersiedeln, glatt streichen und mit den restlichen Birnen belegen. Wer mag kann den Kuchen noch mit Mandelblättchen toppen.
4. Bei 170° ca. 30 Minuten backen, öfters mit der Nadel kontrollieren, damit er nicht zu trocken wird.