Nah&Frisch



sweetsandlifestyle.com Professional

Nusskuchen mit Birnen

Griaß di Rezepte Früchte Geburtstag Herbst Obst

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Den Boden einer Springform (Durch- messer 26 cm) fetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die geschälten Birnen mit Zitronensaft beträufeln und in eine Schüssel legen. Die Butter mit dem Kristallzucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz cremig rühren. Die Eier einzeln hinzugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterrühren. Zum Schluss die geriebenen Walnüsse unterheben.
Den Teig gleichmäßig in der vorbereiteten Form verteilen. Die Birnenhälften in Fächer schnei- den und diese nebeneinander auf den Teig legen. Für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Stäbchenprobe durchführen. Die Marillenmarmelade erhitzen
und die noch warmen Birnen damit bestreichen. Den Nusskuchen mit Birnen vollstän- dig erkalten lassen. Vor dem Servieren mit dem Staubzucker bestreuen.

Zutaten

- 250 g Butter, zimmerwarm
- 160 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g Walnüssen, gerieben
- 1 kg Birnen
- 40 ml Zitronensaft
- 100 g Marillenmarmelade
- Staubzucker zum Bestreuen