

Birnen-Haselnuss-Streuselkuchen mit Cranberries

Zeit gesamt
1h 15min



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Bio Limetten	1 St.
Cranberries, getrocknet	70 g
Haselnusskerne, ganz	50 g
Birnen	3 St.
Zimt	1 TL
Kardamom, gemahlen	
Butter	260 g
Brauner Zucker	150 g
Haselnusskerne, gemahlen	50 g
Weizenmehl, Type 405	375 g
Backpulver	3 TL
Eier	1 St.
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Sieb, SILVERCREST

Handrührgerät mit Knethaken

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Limette halbieren, Saft auspressen. In einer Schüssel Cranberries im Limettensaft einweichen. Haselnüsse grob hacken. Birnen schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Gehackte Haselnüsse, Birnen, 0,5 TL Zimt und Kardamom zu den Cranberries geben und gut durchmischen, beiseitestellen.
 2. In einem Topf 250 g Butter auf niedriger Stufe schmelzen und abkühlen lassen. In einer Schüssel Zucker, gemahlene Nüsse, Mehl, Backpulver und 0,5 TL Zimt mischen. Geschmolzene Butter mithilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken unter die Mischung rühren, Ei dazugeben.
 3. 2/3 vom Teig als Boden in eine, mit 1 EL Butter gefettete Springform (26 cm Durchmesser) drücken, dabei einen 2–3 cm hohen Rand formen. Cranberries-Birnen-Mischung daraufgeben. Übrigen Teig als Streusel darauf verteilen.
 4. Birnen-Haselnuss-Streuselkuchen mit Cranberries im Backofen für ca. 50 Min. goldbraun backen. Aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäubt servieren. Viel Freude beim Genießen!
- Tipp: Dazu passt gut [Joghurt-Eis mit Butterkeksen](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	336 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	18 g