




Birnen-Haselnuss-Streuselkuchen mit Cranberries



 Zeit gesamt
1h 15min

 Zubereitungszeit
25min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Limetten	1 St.
Cranberries, getrocknet	70 g
Haselnusskerne, ganz	50 g
Birnen	3 St.
Zimt	1 TL
Kardamom, gemahlen	
Butter	1 EL
Rohrzucker	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, 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 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 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 221 kcal

Kohlenhydrate 41 g

Eiweiß 4 g

Ballaststoffe 4 g

Fette 5 g
