



Birnenkuchen

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Birnen	5 St.
Margarine	200 g
Rohrzucker	200 g
Salz	
Vanillinzucker	2 TL
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	330 g
Backpulver	3 TL
Kokosnussmilch	150 ml
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Birnen schälen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln.
2. In einer Schüssel Margarine, Zucker, Salz und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen dickcremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen, mit Kokosmilch rasch unterrühren. Birnen unterheben.
3. Teig in eine gefettete Springform füllen und glatt streichen. Im Ofen ca. 50–60 Min. goldbraun backen. Am Ende Oberfläche ggf. mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Birnenkuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	303 kcal		
Kohlenhydrate	44 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	4 g	Fette	13 g