

Birnenkuchen

Zutaten für ein Backblech (ca. 30 x 20 cm)

300 g Birnen geschält, entkernt und in Spalten geschnitten
ca. 400 ml Wasser
30 g Kristallzucker
1 Zimtrinde

150 g Butter
200 g Staubzucker
4 Eidotter
4 Eiklar
70 g Walnüsse gerieben
70 g Kochschokolade gerieben
1 TL Vanillezucker
1 TL Backpulver
150 g Mehl griffig
300 g Birnen, gekocht und abgetropft
30 g Walnüsse grob gehackt

Zubereitung

Birnenkompott

- Birnen schälen, entkernen und in schmale Spalten schneiden.
- Wasser mit Zucker zum Kochen bringen, Zimtrinde und Birnen hinzufügen.
- Birnen weich dünsten, abseihen und abkühlen.

Kuchen

- Eiklar steif schlagen.
- Zimmerwarme Butter und Staubzucker schaumig rühren.
- Nach und nach Eidotter hinzufügen. Wichtig: Zwischen jeden Eidotter 1-2 Minuten durchrühren.
- Backpulver mit Mehl vermengen, Vanillezucker, geriebene Walnüsse und Schokolade zur Masse geben und gut durchrühren.
- Zum Schluss das steif geschlagene Eiklar unterheben.
- Den Teig in eine befettete Backform mit ca. 30 x 20 cm geben oder das Backblech abtrennen.
- Den Teig mit den abgekühlten und abgetropften Birnenspalten belegen und darauf die grob gehackten Walnüsse verteilen.
- Backrohr auf 200°C vorheizen und ca. 25 Minuten backen.