

Birnenmus-Kuchen

Teig

200 g Weizenmehl, Type 405
50 g Zucker
70 g Butter, weich
1 Stk Ei
3 EL Milch
2 TL Backpulver
1 Pk Vanillezucker

Füllung

1 kg Birnen oder 500 g Birnenmus, trocken
50 g Mandeln, gemahlen



Birnenmus: Birnen in Stücke schneiden und in etwa 8-10 Minuten weich garen, mit einem Schneidstab pürieren und abkühlen lassen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen,
Springform (Ø 26 cm) fetten und mehlen.

Teig: Mehl und Backpulver mischen,
Zucker, Vanillezucker, Butter, Ei und Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
Teig halbieren,
zwischen Frischhaltefolie in Springform-Größe ausrollen,
Boden mit gemahlenen Nüssen bestreuen und dann das Birnenmus einfüllen.
Restlichen Teig ausrollen und über das Birnenmus legen, Ränder leicht andrücken.

Auf der 2. Leiste von unten etwa 35 Minuten backen.
Danach aus dem Ofen nehmen, in der Form auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Birnenmus, trocken

Birnen schälen, in Stücke schneiden, mit wenig Wasser 10 Minuten kochen,
Saft abgießen, mit dem Pürierstab pürieren