

Birnenkuchen vom Blech

4	Eier
175 g	Zucker
125 g	Butter
125 ml	Milch
300 g	Mehl
4 EL	Kakaopulver
3 TL, gestr.	Backpulver

Für den Belag:

8	Birnen, feste
1 TL, gestr.	Zimt
50 g	Zucker
100 g	Mandeln, gehackte



Fettpfanne mehlen,
Zimt, Zucker und gehackte Mandeln mischen,
Mehl, Kakao und Backpulver miteinander mischen.
Birnen schälen, in Spalten schneiden,
Milch mit Butter in einem Topf kurz erwärmen und schmelzen, abkühlen lassen,

Eier und Zucker in eine Schüssel geben und lange schaumig aufschlagen,
dann Milch-Butter unterheben,
dann die Mehlmischung locker unterheben. Nicht zu lange rühren, der Teig verliert sonst seine Luftigkeit!

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig in eine gefettete Fettpfanne gießen und mit den Birnenspalten darauf "ein Dach decken".
Anschließend die Mandelmischung über die Birnen streuen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten auf der mittleren Einschubleiste backen.
Nach der Hälfte der Zeit auf 190°C runter drehen.