

Birnen-Walnuss-Kuchen

Zutaten für eine kleine Kastenform

- 180g Butter, weich
- 150g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 150g Marzipanrohmasse
- 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 3 Eier
- 110g Walnuskerne
- 165g Mehl
- 55g Speisestärke
- 3 TL Backpulver
- 2 reife Birnen (ca. 300g)

Zubereitung

Eine Kastenform (25cm) fetten und mit Mehl bestäuben. Den Ofen auf 180° vorheizen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Marzipan reiben und mit dem Lebkuchengewürz unterrühren. Die Eier nacheinander unterrühren.

35g Walnuskerne im Blitzhacker fein zerkleinern und mit 150g Mehl, Stärke und Backpulver vermengen. Unter den Teig rühren.

Birnen waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit den restlichen Walnüssen und dem restlichen Mehl vermischen. Vorsichtig unter den Teig rühren.

Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und für 50 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken und für weitere 30 Minuten backen.

Den Kuchen nach dem Backen 20 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

In Alufolie wickeln und für 1-2 Tage in den Kühlschrank stellen, so wird der Kuchen aromatischer.