

# Genfer Birnenkuchen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Kühl stellen: ca. 30 Min.  
Backen: ca. 35 Min.  
Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø

## Kuchenteig

200 g Mehl

½ Teelöffel Salz

75 g Butter, in Stücken, kalt

1 dl Wasser

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

## Belag

3½ Esslöffel Rohzucker

3 Esslöffel Mehl

wenig Zimt

8 Birnen, in Scheibchen

100 g dunkle Sultaninen

100 g Zitronat

½ dl Weisswein

(z. B. Vin suisse de pays blanc  
Château Barillet Bio; Coop)

3 Esslöffel Baumnussöl

1½ dl Vollrahm

60 g Rohzucker

1. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32 cm Ø) auswallen, in das mit Backpapier belegte Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen.
2. Zucker, Mehl und Zimt mischen, auf dem Teigboden verteilen.
3. Birnen und alle Zutaten bis und mit Öl mischen, darauf verteilen.
4. Rahm mit Rohzucker verrühren, darübergiessen.



**Backen:** ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, aus dem Blech nehmen.

**Lässt sich vorbereiten:** Birnenkuchen 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt aufbewahren.

**Tipp:** Sultaninen mit getrockneten Maulbeeren ersetzen.