

Betty Bossis Birnenkuchen

für die unbeschichtete Rosetten-Backform, Boden mit Backpapier belegen, Rand einfetten und bemehlen; für die beschichtete Form: Boden und Rand einfetten

| | |
|---|---|
| 50 g Butter | in einer Schüssel weich rühren |
| 150 g Zucker | |
| 1 Prise Salz | beides darunter rühren |
| 2 Eier | beigeben,iterrühren, bis die Masse hell ist |
| 1 unbehandelte Zitrone , nur abgeriebene Schale | |
| 250 g Birnenmus* | |
| 250 g gemahlene Haselnüsse | alles darunter rühren |
| 100 g Mehl | |
| 2 Teelöffel Backpulver | beides sieben, unter die Masse rühren, in die vorbereitete Form füllen |
| 4 Birnen , geschält, halbiert | lamellenartig einschneiden und auf dem Teig verteilen |
| 1½ Esslöffel Zucker | vor dem Backen über die Birnen streuen |

Backen: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Verzierung: Ca. 100 g **Aprikosenkonfitüre** mit 1 Esslöffel **Wasser** warm werden lassen, durch ein Sieb streichen, Birnenhälften bestreichen (Apricotieren).

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank, ca. 4 Tage. Der Kuchen schmeckt aber frisch am besten.

Tipp

Die Masse reicht auch für eine Springform von 22–24 cm Ø. Boden mit Backpapier belegen, Rand einfetten und bemehlen.

* Geschälte, in feine Schnitze geschnittene Birnen mit etwas Zitronensaft und wenig Wasser (je nach Birnensorte) bei kleiner Hitze weich kochen, pürieren, auskühlen.

Variante

Tante Ruths Apfelkuchen

Birnenmus: Ersetzen durch gleiche Menge Apfelmus.
Birnenhälften: Ersetzen durch Äpfel, in feinen Schnitzen, diese ziegelartig auf dem Teig verteilen.

