

REGIONAL & HANDGEMACHT

Birne Helene Kuchen

Zutaten

Für ein Blech / oder eine rechteckige Springform 34 cm x 24 cm

FÜR DEN TEIG

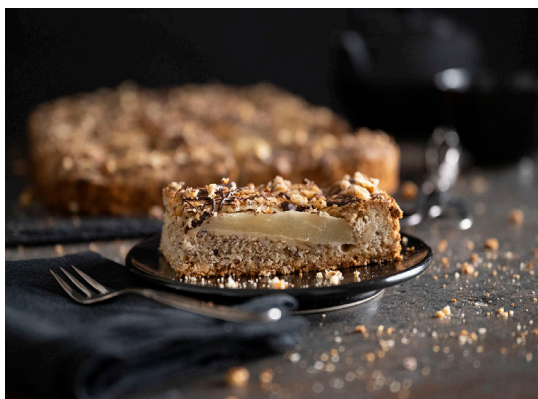
150 g Zucker
3 gestr. EL Vanillezucker
3 Eier
70 ml Sonnenblumenöl
200 g Haselnüsse, mittelgrob gemahlen
200 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Zimt
3 EL Milch
100 g Krokant

ZUM BELEGEN

5 mittelgroße Birnen (etwa 1,2 kg, Gewicht ungeschält)
Saft 1 Zitrone

ZUM BESPENKELN

50 g (Zartbitter-)Kuvertüre
2 Handvoll Krokant



Zubereitung

Zunächst die Nüsse mittelgrob mahlen. Die gemahlene Nüsse mit den übrigen trockenen Zutaten, also Mehl, Backpulver, Salz und Zimt, vermengen.

Die Birnen schälen, in Zitronensaft wenden und darin ruhen lassen. Anschließend die Eier mit den Zuckersorten cremig aufschlagen. Öl hinzufügen.

Die trockenen Zutaten unter die Zucker-Ei-Mischung heben. Zuletzt die Milch einrühren. Den Teig auf ein Backblech geben oder in eine eckige Springform füllen. Die Oberfläche mit Krokant bestreuen.

Die Birnen auf der Oberfläche in Längsrichtung einschneiden und in zwei Reihen auf den Teig legen, so dass sich die „Nasen“ in der Mitte begegnen.

Den Birne Helene Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze etwa 1 Stunde backen. Sollte er zu dunkel werden, abdecken.

Den Kuchen leicht ausgekühlt aus der Form lösen, dann weiter auskühlen lassen.

Kuvertüre in einem heißen Wasserbad schmelzen und mit einem Gummipinsel über den Kuchen sprenkeln. Zuletzt den Krokant darüber streuen, fertig!

Zubereitungszeit (ohne Backzeit): 30 Minuten / reine Backzeit: circa 1 h / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Der Birne Helene Kuchen ist mehrere Tage lang haltbar. Da die Birnen Saft ziehen, wird er über die Tage allerdings etwas weicher. Am besten im Kühlschrank aufbewahren.