



Menge 1 Backblech



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

BIRNENRAHKUCHEN

Saftiger Birnenkuchen mit Rahmguss - herrlich fruchtig und cremig!



Zubereitung

- 1.** Für den Teig Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale fein abreiben.
- 2.** Öl mit gesiebttem Puderzucker schaumig rühren. Zitronenschale und nacheinander die Eier zufügen. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Wasser hinzufügen.
- 3.** Den Teig gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech streichen.
- 4.** Für den Belag Birnen schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Den Teig damit belegen und Zimtucker darüber streuen.
- 5.** Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180°C) ca. 25 Minuten backen.
- 6.** Für den Guss Eigelb mit Zucker, saurer Sahne und Rum verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterziehen.
- 7.** Den Birnenkuchen mit dieser Masse überziehen und weitere 20–25 Minuten backen.
- 8.** Tipp: Statt Birnen kann man auch reife Äpfel oder Weintrauben nehmen.

Zutaten

Für den Teig

1	Bio-Zitrone
8 EL	Öl
250 g	Diamant Puderzucker
2	Eier
250 g	Mehl
1/2 Päckchen	Backpulver
6-7 EL	Wasser

Für den Belag

1 kg	Birnen
50 g	Diamant Zimtucker

Für den Guss

3	Eigelb
80 g	Diamant Feinster Zucker
125 g	saure Sahne
1 EL	Rum
3	Eiweiß

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.