



Menge 1 Springform (28 cm)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

WILLIAMS-BIRNEN-KANDIS-KUCHEN

Edle Williamsbirnen treffen auf knusprigen Diamant Grümmel Kandis. Gemeinsam verschmelzen sie zu einem gebackenen Hochgenuss.



Zubereitung

- 1.** Butter mit Salz und Limettensaft schaumig rühren, anschließend die Eier hinzugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unter die schaumige Masse rühren. Den Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser 28 cm) einfüllen.
- 2.** Mandeln anrösten. Birnen schälen, entkernen und würfeln, mit Diamant Grümmel Kandis und den gerösteten Mandeln vermischen. Alles zusammen auf den Teig geben und mit braunem Zucker bestreuen.
- 3.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 40 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.
- 4.** Tipp: Schmeckt köstlich mit Zimtsahne oder Zimt-Schmand!

Zutaten

200 g	weiche Butter
1 Prise	Salz
2 cl	Limettensaft
2	Eier
250 g	Mehl
3 TL	Backpulver
100 g	gehobelte Mandeln
600 g	Williams-Birnen (vorbereitet gewogen)
200 g	Diamant Grümmel Kandis
100 g	Diamant Brauner Zucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.