# REZEPT FÜR HAFER-BIRNENKUCHEN

## HAFER-BIRNENKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**Für 10-12 Stücke | 75 Min. | + Einweich- und Abkühlzeit**

### Zutaten

- 80 g zarte Haferflocken
- 200 g Buttermilch
- 1 Dose Birnenhälften (240 g Abtropfgewicht, oder siehe Tipp)
- 150 g weiche Butter
- 170 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g Mehl (Type 550)
- 2 TL Backpulver
- abgeriebene Schale und Saft von ½ Bio-Zitrone
- je ¼ TL gemahlener Kardamom und Muskatnuss
- Fett für die Form

3432

## ZUBEREITUNG

| 278 Kcal | 5 Gramm | 35 Gramm | 13 Gramm |
|---|---|---|---|
| pro Stück (bei 12) ca. | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. Haferflocken mit Buttermilch mischen und 1 Stunde einweichen. Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, 150 g Bio-Puderzucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln gut unterschlagen. Haferflockenmischung unterrühren. Mehl, Backpulver, Zitronenschale und Gewürze mischen, kurz unterrühren.

3. Teig in eine gefettete Kastenform (25 cm lang) streichen. Birnenhälften darauf verteilen. Kuchen im heißen Ofen ca. 55 Minuten goldbraun backen, wenn nötig Oberfläche zum Ende hin locker mit Backpapier belegen, damit sie nicht zu dunkel wird.

4. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Aus der Form lösen und mit übrigem Bio-Puderzucker bestäuben.

**Tipps:**

Wer mag, kann in der Erntezeit die Birnen für diesen Kuchen auch selbst einmachen – unser Rezept dafür findet ihr hier.

Statt mit Birnen schmeckt der Kuchen auch gut mit eingemachten Pfirsichen.