

## VERSUNKENE BIRNEN-KUCHEN



### VERSUNKENE BIRNEN-KUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück | 90 Min.

#### Zutaten

- 250 g Preiselbeeren, frisch oder tiefgekühlt
- 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 6 reife Birnen (ca. 800 g; Williams Christ)
- 200 g weiche Butter
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 100 g Marzipanrohmasse
- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 50 ml Sahne
- 2 EL Jamaica-Rum
- 450 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 EL SweetFamily Puderzucker



108

#### ZUBEREITUNG

397

Kcal

Portion

8

Gramm

Eiweiß

64

Gramm

Kohlenhydrate

21

Gramm

Fett

1. [Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze \(160 °C Umluft\) vorheizen](#). [Preiselbeeren](#) verlesen, waschen und abtropfen lassen. Eine Hälfte mit [1-2-3 Fruchtaufstrich](#) in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden fein pürieren. Übrige Beeren unterrühren.

2. Für den Teig die Butter ca. 3 Minuten dickcremig und hell aufschlagen. Lebkuchengewürz zugeben. Marzipan in kleine Stücke zupfen oder schneiden, mit Zucker und Vanillezucker zur Butter geben und ca. 4 Minuten sehr schaumig schlagen. Eier nacheinander unterschlagen. Sahne und Rum kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unter den Teig rühren. Teig in eine am Boden mit [Backpapier](#) belegte Springform (Ø 28 cm) geben und glatt streichen.

3. Birnen waschen, oberes Viertel als Deckel abschneiden und Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher oder Teelöffel herauslösen. Nebeneinander leicht in den Teig drücken. Preiselbeermasse hinein füllen und Birnendeckel auflegen. Kuchen ca. 60 Minuten hellbraun backen. Mit [Puderzucker](#) bestreut servieren. Tipp: Schmeckt auch lauwarm.

**Obst:** Birne, Preiselbeer