

# VERSUNKENE BIRNEN-KUCHEN



## VERSUNKENE BIRNEN-KUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12 Stücke | 90 Min. | + Abkühlzeit

### Zutaten

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



2863

### ZUBEREITUNG

<b>397</b> Kcal	<b>8</b> Gramm	<b>64</b> Gramm	<b>21</b> Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

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

2. Für den Teig 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](#) ausgelegte 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 im heißen Ofen ca. 60 Minuten hellbraun backen, eventuell zum Ende der Backzeit locker mit Backpapier abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit [Puderzucker](#) bestreut servieren.

### Tipps:

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.

## VERSUNKENE BIRNEN-KUCHEN

Der Kuchen schmeckt auch lauwarm.

**Obst:** Birne, Preiselbeer