

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



4641

ZUBEREITUNG

397

Kcal

pro Stück ca.

8

Gramm

Eiweiß

64

Gramm

Kohlenhydrate

21

Gramm

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.

Der Kuchen schmeckt auch lauwarm.

Obst: Birne, Preiselbeer