



BaumnuSScake mit Birnel

Vor- und zubereiten: ca. **20 Min.**

Backen: ca. **1 Std.**

Stück (1/16): 285 kcal, F 17 g, Kh 29 g, E 5 g

Zutaten

für 4 Personen

150 g **Butter**, weich
150 g **Zucker**
1 Päckli **Vanillezucker**
1 Prise **Salz**
4 **Eier**

250 g **Mehl**
1 TL **Backpulver**
350 g **Birnen** (z. B. Kaiser Alexander),
geschält, in Würfeli (ergibt ca. 300
g)

100 g **Birnendicksaft** (Birnel)
2 EL **Vollrahm**
150 g **BaumnuSSkerne**, grob gehackt

Zubereitung

1. Rührteig: Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Vanillezucker und Salz darunter rühren. Ein Ei nach dem andern darunter rühren,iterrühren, bis die Masse heller ist.
2. Mehl und Backpulver mischen, mit den Birnen mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
3. Birnendicksaft und Rahm verrühren, Nüsse daruntermischen, auf dem Teig verteilen. Backen: ca. 1 Std. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens, nach der Hälfte der Backzeit mit Backpapier bedecken. Cake herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Form: Für eine Cakeform von ca. 30 cm, mit Backpapier ausgelegt

Haltbarkeit: In Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 2 Tage.