

# Birnenkuchen



**Pour 4 Personen**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 50 min**

## Zutaten

### Teig

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 1 EL Rum

### Belag

- 4 geschälte und mit Zitronensaft beträufelte Birnen
- 50 g Baumnuskerne
- 2 Eier
- 1 dl Rahm
- 30 g Zucker
- wenig Zimt und Muskatnuss

## Zubereitung

### Teig

Für den Teig die Butter mit dem Zucker mischen. Das Mehl dazugeben. Sobald der Teig eine griessartige Konsistenz hat, das Ei, 1 Prise Salz und den Rum zugeben. Eine Kugel formen und 1 Stunde kühl ruhen lassen.

### Belag

Ein Kuchblech von 26 cm Durchmesser mit dem Teig belegen. Mehrmals einstechen. Mit getrockneten weissen Bohnen belegen und 15 Minuten blind bei 180 °C backen. Die Birnenschnitze kreisförmig, leicht überlappend, auf dem Teigboden anordnen. Den Rahm, die Eier, den Rum, den Zucker, den Zimt und die Muskatnuss gut mischen und über die Birnen verteilen. Mit grob gehackten Baumnusskernen und mit Zucker bestreuen. Im Ofen bei 200 °C 35 Minuten backen. Lauwarm servieren.