

Birnenkuchen aus der Pfanne

Zutaten:

3 große Birnen
200 g Dinkelmehl 630
120 g Zucker
30 g braunen Zucker
1 Tl. Zimt
3 Eier
etwas Hafermilch oder Milch
1 Pck. Vanillezucker
1/2 Pck. Backpulver
200 ml Sonnenblumenöl

Für die Pfanne etwas Butter

Zum bestreuen: etwas Zimt und Puderzucker



Zubereitung:

In einer Schüssel das Mehl, 120 g Zucker, die Eier, Öl, Vanillezucker und Backpulver zu einem glatten Teig verarbeiten. So viel Hafermilch dazu geben, bis der Teig schön cremig ist. (Thermomix: 30 Sek. Stufe 5 mischen, Hafermilch zugeben und nochmals kurz unterrühren).

Die Birnen, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Den Edelstahl-Antihaft-Pfannenbräter 30 cm mit der Butter auf 2/3 erhitzen und die Birnen gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Den braunen Zucker und den Zimt auf die Birnenspalten streuen und ein paar Minuten anbraten/karamellisieren. Sodann den Teig gleichmäßig über die Birnen geben mit dem kleinen Streicher glattstreichen und die Pfanne mit dem Deckel abdecken. Ca. 5 Min. auf mittlerer Stufe backen und danach auf kleine Stufe zurück drehen und den Birnenkuchen in ca. 35-40 Min. auf Sichtkontakt fertig backen (den Deckel dabei nicht anheben).

Noch warm mit Puderzucker und Zimt bestreuen. Ein Gedicht.

Verwendete Produkte: Edelstahl-Antihaft-Pfannenbräter 30 cm, mittlere Edelstahl-Rührschüssel, Edelstahl-Streufix, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN