

Gedeckter Birnenkuchen



Zutaten

Für den Mürbteig

- 200 g Dinkelmehl
- 50 g gemahlene Nüsse (z.B. Mandeln)
- 50 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 100 g kalte Butter
- 1 Ei

Für die Füllung

- 3 bis 4 Birnen
- 2 Äpfel
- etwa 50 g gemahlene Mandeln (je nach Belieben)
- etwa 50 g Amarant (je nach Belieben)
- 20 g Zucker
- etwas Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den Mürbteig das Mehl mit den gemahlenden Mandeln, dem Zucker und Vanillezucker mischen. Die Butter in kleineren Stücken zum Mehl geben und nur kurz mit der Küchenmaschine abbröseln. Das Ei hinzugeben und die Masse zu einem Teig kneten.
2. Den Mürbteig eine Stunde zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
3. In der Zwischenzeit das Obst waschen und in kleine Würfel schneiden. Das Obst mit ein wenig Zitronensaft beträufeln und auch kühl stellen.
4. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
5. Eine Springform mit etwas Butter einfetten. Den Mürbteig in zwei Hälften teilen und dünn ausrollen. Den Boden in die Form legen - er sollte in der Springform noch einen etwa zwei Zentimeter hohen Rand haben.
6. Das Obst darauf verteilen, die Mandeln, den Amarant und den Zucker gleichmäßig über das Obst streuen.
7. Die zweite Hälfte des Teiges ausrollen und vorsichtig auf den Kuchen legen. Den Teig leicht am Rand andrücken.
8. Den Kuchen nun etwa 50 bis 60 Minuten backen.
9. Kurz auskühlen lassen und noch lauwarm mit etwas Staubzucker servieren.

Viel Freude beim Nachbacken!

