

Birnen-Blechkuchen

3 Dosen (á 850 ml) Birnenhälften
200 g Walnusskerne
250 g Butter/Margarine
1 Prise Salz
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
½ TL abgeriebene Zitronenschale
4 Eier
325 g Mehl (z.B. Dinkel-Vollkornmehl)
2 TL Backpulver
50g Zartbitterkuvertüre

Birnen gut abtropfen lassen, Nüsse grob hacken. Butter/Margarine, Salz, Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Zitronenschale schaumig rühren. Eier dazu. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unter die übrige Masse rühren und 100g Nüsse unterheben.

Kuchenblech einfetten oder mit Backpapier auslegen. Teig darauf geben. Mit Birnenhälften belegen. Restliche Walnüsse und 1 Päckchen Vanillezucker darauf verteilen.

Bei 175°C Umluft etwa 30min backen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und damit Kuchen mit Strichen verzieren.