

Birnen-Mohn Träumchen

Thema:	Etwas Süßes für fast jeden Anlass
Saison:	es gibt keine saisonalen Ausreden – dieser Kuchen geht immer 😊
Besonderheit:	Das Obst kann auch variiert werden (z.B. Äpfel)
Zu Beachten:	Ob ein Kuchen reichen wird? 😊

Zutaten / Einkaufsliste

(für eine runde Kuchenform ca. DM 24 cm)

Für den Teig

130 g	Butter
70 g	Staubzucker
3	Eier
120 g	Mehl
1 Pkg.	Puddingpulver Vanille
40 g	geriebene Nüsse
2 EL	Rosinen
2	Birnen groß
150 g	Preiselbeermarmelade
½ Pkg.	Backpulver
n.B.	Zucker zum bestreuen
n.B.	Öl und Semmelbrösel

Für den Streusel

80 g	Butter
60 g	Zucker
90 g	Mehl
40 g	Mohn (gemahlen)

Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Staubzucker und den Eiern zu einer schaumigen Masse verrühren. Das Mehl, Puddingpulver, Nüsse, Rosinen und Backpulver miteinander vermischen und unter die Masse rühren. Den Teig in eine gefettete und mit Bröseln ausgestreute Backform einfüllen. Die geschälten und in kleine Würfel geschnittenen Birnen auf dem Teig verteilen und mit etwas Zucker bestreuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backrohr (Heißluft 160°C) für 10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit aus Butter, Zucker, Mehl und dem Mohn den Streusel vorbereiten.

Den Kuchen aus dem Backrohr holen mit der Preiselbeermarmelade bestreichen und mit dem Streusel abdecken. Nochmals für ca. 25 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).



Gutes Gelingen und Guten Appetit

