

Birnenkuchen mit Amaretti

Zutaten (für 10 bis 12 Stücke):

- 1 Becher (200 ml) Schlagsahne
- 1½ Becher Amaretti
- 1¼ Becher Zucker
- 4 Eier
- 2 Becher Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 2 Birnen
- 3 EL Zitronensaft
- 2-3 EL Butter

Schlagsahne in eine Schüssel gießen. Den Becher auswaschen und zum Abmessen der weiteren Zutaten verwenden. Amaretti in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Handballen grob zerbröseln. Sahne halb steif schlagen. ¾ Becher Zucker einrieseln lassen und die Sahne kurz weiterschlagen. Eier nacheinander jeweils gut unterrühren. Mehl, Backpulver und Amaretti dazugeben und ebenfalls kurz unterrühren.

Birnen vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. ½ Becher Zucker in einem ofenfesten Topf (am besten aus Kupfer) schmelzen. Zwei Drittel der Birnenspalten hineinlegen. Butter an der Topfwand entlang zu den Birnen laufen lassen, sodass der Topf gefettet wird. Die Hälfte des Teigs daraufgeben und mit den übrigen Birnenspalten belegen. Übrigen Teig darauf verteilen.

Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf einem Rost im unteren Drittel 50 Minuten backen. Den Kuchen vom Topfrand lösen, auf eine Platte stürzen und leicht abkühlen lassen.

Lauwarm servieren. Dazu passt Schlagsahne.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Sendetermin: 11.07.2020

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen