

Streuselkuchen mit Birnen

FÜR EINE SPRINGFORM VON 22 CM DURCHMESSER



ZUTATEN

550 g Mehl
1 P. Backpulver
1 P. Vanillezucker
200g Zucker
1 Ei
1 prise Salz
250 g Butter, flüssig
50g Dunkle Schokostücke

FÜLLUNG

600 g Birnen
(entkernt, geviertelt, in 2-3 mm dicken
Scheiben)
0.5 dl heisses Wasser
4-5 EL Zucker
5-6 EL Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

- 1- Backofen auf 200°C vorheizen.
- 2- Bevor man den Teig zubereitet, sollte man die Birnen caramelisieren. Dazu schmelzt man den Zucker (4-5EL) in einer weiten Chromstahlpfanne zu Caramel, dies dauert etwas 5 min. Dann, wenn der Zucker schön caramelfarbig ist, die Pfanne von der Herdplatte nehmen, 0.5 dl heisses Wasser dazuleeren und Pfanne wieder zurück auf die Platte stellen. Das Caramel bei mittlerer Hitze im Wasser auflösen, dann die gerüsteten und geschnittenen Birnen zugeben. Gut umrühren, damit alle Birnen mit Caramel umhüllt sind. Herdplatte ausschalten und die Pfanne mit den Birnen so zugedeckt stehen lassen, bis der Teig zu bereitet ist.
- 3- Alle Zutaten die bei «TEIG» aufgelistet sind in eine Rührschüssel geben und gut rühren (ergibt viel Krümel). 2/3 der Masse in die Kuchenform geben und gut andrücken.
- 4- Karmelisierte Birnen auf den Teig in der Kuchenform geben und den restlichen Teig locker darüber streuen. Um alles noch zu toppen Mandeln und Zucker ganz zu oberst darauf geben.
- 5- 30-35 min backen.

