

*Brenners
Bestes*



www.brenners-bestes.at

Apfel-Birnen Kuchen mit Zimt

*Brenners
Bestes*

Zutaten:

2 Bio Eier
80g Zucker, 1/2 TL Vanille gemahlen
80g weiche Butter
200ml Hafermilch od. Milch
Abrieb einer 1/2 Zitrone
240g Kuchenmehl, 2 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 Äpfel, 2 Birnen
20g Butter
1/4 TL Vanille gemahlen, 1/2 TL Zimt
2EL Zucker
50g Pinienkerne
etwas Butter und eine Handvoll Dinkelbrösel

Zubereitung:

1. Eine Kuchenform mit etwas Butter ausstreichen und mit Dinkelbrösel ausstreuen.
2. Die Eier mit dem Zucker, Vanille und Zimt 5 Minuten lang sehr schaumig rühren.
3. Die weiche Butter mit der Milch und dem Zitronenabrieb verrühren- zu der Eiermischung geben.
4. Das Mehl mit dem Backpulver und Salz mischen und unter den Teig rühren (am besten mit dem Schneebesen).
5. Die Äpfel und Birnen in Würfel schneiden, mit der Butter, dem Zucker und Zimt in einer Pfanne etwa 2 Minuten lang dünsten.
6. Das Obst unter den Teig heben und in eine Kuchenform einfüllen. Mit Pinienkerne bestreuen.
7. Bei 180°C Heißluft ca. 30-35 Minuten lang backen.
8. Etwas abkühlen lassen und genießen.