



# BIRNEN-KUCHEN MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN

## Zutaten:

### Teig:

- 200g Mehl
- 80g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 135g weiche Butter
- 50 ml Milch
- 3 Eierl
- 70g Zucker
- ½ Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

### Füllung:

- 5 Birnen
- 3 EL Zucker
- 120g Walnüsse
- 1 Prise Zimt
- ½ EL Vanillezucker

## So geht's:

- 1 Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und die restlichen Zutaten des Teigs hinzugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren und in eine gefettete Springform geben.
- 2 Die Birnen schälen und entkernen. Wer möchte kann die Hälften einritzen und auf den Kuchen geben oder die Birnen in dünne Scheiben schneiden und auf den Kuchen platzieren. Die Birnen nun mit etwas Zimt und etwas Vanillezucker bestreuen. Die Walnüsse in der Hand zerbrechen und mit dem Zucker in eine heiße Pfanne geben. Wenn die Walnüsse karamellisiert sind auf den Kuchen geben.
- 3 Bei 180Grad Ober-/Unterhitze circa 45-50min backen.

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- 45-50 min Backzeit

