



## BIRNEN-STREUSEL-KUCHEN

### *Zutaten:*

#### 26er Springform:

#### Teig:

- 5 Birnen
- 280g Mehl
- 2 Eier
- 210g Zucker
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 250ml Buttermilch
- 1 TL Vanillepaste
- 100g Öl
- 50g Walnüsse

#### Streusel:

- 100g weiche Butter
- 80g Zucker
- 150g Mehl
- 1/2 TL Vanillepaste

### *So geht's:*

- 1** Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und eine Springform mit Backpapier auslegen.
- 2** Die Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden. In einer großen Rührschüssel diese Zutaten für den Teig, bis auf Birnen und Walnüsse, miteinander verrühren. Wenn ein glatter Teig entstanden ist die Walnüsse etwas in den Händen zerdrücken und gemeinsam mit den Birnen unter den Teig rühren. In die Form geben und glattstreichen.
- 3** Nun die Zutaten für die Streusel in einer Rührschüssel miteinander verkneten, sodass ihr einen Streuselteig habt. Diesen über den Kuchenteig streuseln und für 50-55min backen, die Streusel sollten goldbraun sein.

