



## GEWÜRZKUCHEN MIT BIRNEN

### Zutaten:

- 250g Mehl
- 1/2 Pckg. Backpulver
- 100g gemahlene Mandeln
- 3 Eier
- 220g Zucker
- 150g weiche Butter
- 80 ml Milch
- 3 EL Honig
- 3 große Birnen
- 2 TL gemahlene Ingwer
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1/2 TL Muskatnuss
- 1 TL Zimt
- Handvoll gehobelte Mandeln
  
- etwas Puderzucker

### So geht's:

- 1 Die Birnen waschen und entkernen, 2 davon würfeln, die Dritte in feine Scheiben schneiden.
- 2 Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backpapier in eine Springform spannen.
- 3 Das Mehl mit Backpulver mischen, Mandeln, Eier, Zucker, Butter und Milch dazugeben und alles miteinander verrühren. Dann den Honig und die Gewürze gut unterrühren. Zum Schluss die gewürfelten Birnen unterheben.
- 4 Den Kuchenteig in die Form geben und glattstreichen. Die Birnenscheiben in kleinen Fächern auf den Kuchenteig legen, anschließend die gehobelten Mandeln darüber streuen. Für ca. 60 min auf unterer Schiene (!) backen, Stäbchenprobe nicht vergessen.
- 5 Nachdem der Kuchen etwas abgekühlt ist, den Puderzucker darüber streuen.

