



# Birnenkuchen

mit Streuseln

- Die Zutaten:**
- 600g Dinkelmehl
  - 200g Zucker
  - 400g Margarine (-san)
  - 2 kleine, grüne Bananen
  - 1 Priesse Salz
  
  - 1kg Birnen
  - 6 EL Zucker
  - 35g Stärke
  - 5 EL Wasser
  
  - 1 Priesse Zimt



## Die Zubereitung des Birnenkuchens:

- Die geschälten Bananen auf einem Teller mit einer Gabel zerdrücken.
- Mehl, Zucker, Salz und Bananen in eine Rührschüssel geben.
- Die kalte Margarine in Stücke teilen und zu den anderen Zutaten geben.
- Alles gut verkneten. Der Teig ist etwas krümmelig.
- $\frac{3}{4}$  des Teiges in eine 28er Springform oder einen Backrahmen verteilen und einen kleinen Rand formen.
- Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- Den Zucker in einem Topf karamellisieren.
- Die Birnen hinzu geben und umrühren bis das Karamell sich wieder aufgelöst hat und sich etwas Saft gebildet hat.
- Das Wasser in eine kleine Schüssel geben und das Stärkepulver einrühren.
- Das Stärke-Wasser-Gemisch in die Birnen einrühren und aufkochen lassen.
- Die Fruchtmasse auf dem Teig in der Springform oder dem Backrahmen verteilen.
- Den restlichen Teig als Streusel auf die Fruchtmasse bröseln.
- Bei 170°C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Der Kuchen ist geeignet für viele:  
Vegetarier und Veganer, bei  
Weizenglutunverträglichkeit und  
Laktoseintoleranz.

Man mag es kaum glauben: aber er ist  
dennoch einfach richtig lecker!

QR-Code scannen und Video schauen!

