

Birnenkuchen



EINKAUFSZETTEL

- 🍷 4 Birnen
- 🍷 300ml Wasser
- 🍷 1 Vanilleschote
- 🍷 1 EL Zucker
- 🍷 1 Zimtstange
- 🍷 2 Gewürznelken
- 🍷 100g weiche Butter
- 🍷 120g brauner Zucker
- 🍷 3 Eier
- 🍷 100g geriebene Haselnüsse
- 🍷 100g Vollkornmehl
- 🍷 ½ Pck Backpulver
- 🍷 1 TL Zimt gemahlen
- 🍷 1 Handvoll Lavendelblüten

Für das salzige Karamell:

- 🍷 100g Zucker
- 🍷 120ml Schlagsahne
- 🍷 Prise Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Wasser mit einer Vanilleschote, einer Zimtstange, Gewürznelken und Zucker aufkochen.
2. Vier Birnen schälen und hineinlegen. Zugedeckt etwa 20 bis 30 Minuten garen.
3. Mehl mit dem Backpulver vermischen.
4. Braunen Zucker mit der weichen Butter cremig mixen und die Eier unterheben.
5. Nüsse und Zimt hinzufügen und die Mehlmischung gut untermengen.
6. Kastenform ausfetten und etwa zu zwei Drittel mit der Teigmasse füllen. Die Birnen nebeneinander in den Teig setzen und vorsichtig hineindrücken. Dann den restlichen Teig einfüllen.
7. Kuchen etwa 45 Minuten bei 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze im Ofen backen.





8. Für die salzige Karamellsoße Zucker und Schlagsahne in einer Pfanne langsam erhitzen und gut umrühren. Sie Soße ist fertig, wenn sie eine schöne Karamellfarbe erreicht hat.
9. Lavendelblüten hinzufügen und mit Meersalz abschmecken. Über den frischen Kuchen geben und genießen!

