

# Birnen-Nuss Kuchen

🕒 70 min.

## Zutaten

- 150 g Margarine
- 130 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 170 g Mehl
- 150 g + 50 g gemahlene Haselnüsse
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Milch
- 50 ml Mineralwasser
- 1 TL Zimt
- 2-3 große Birnen

## Zubereitung

1. Margarine, Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Danach trockene Zutaten (Mehl, 150 g gemahlene Haselnüsse, Backpulver, Zimt) unterheben und Milch und Mineralwasser hinzufügen.
2. Birnen schälen und in Spalten schneiden.
3. Teig in gefettete Springform geben und mit 50 g gemahlene Haselnüssen bestreuen.
4. Birnenspalten auf dem Teig verteilen.
5. Bei 170°C 45-50 min. backen. Falls er zu dunkel wird mit Alufolie abdecken.
6. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.

*guten Appetit!*



- Wer einen noch aromatischeren Nussgeschmack mag, hebt unter den Teig noch 50 g unserer Haselnusscreme

