



2018/11

Haselnuss-Birnen-Kuchen

⌚ Vorbereitung: 45'

👤 Personen: 4

🔪 Werkzeuge: Sie brauchen einen Cup-Messbecher
1 Cup (Tasse) sind ca. 225 ml

Zutaten

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 1 Cup Haselnüsse | 100 ml Agavendicksaft |
| 1 Cup Dinkelmehl fein gemahlen | 125 ml Mandelmilch |
| ½ Päckchen Weinstein Backpulver | 2 EL Cranberries getrocknet |
| 1 TL gemahlener Zimt | 6 kleine, reife Birnen |
| 80 g weiche Pflanzenmargarine | |



Agno Ascona Bellinzona Losone Lugano

Haselnuss-Birnen-Kuchen

Vorbereitung

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine tiefe Backform ca. 25 x 20 cm mit etwas Margarine austreichen.

Birnen waschen, trocknen und das Kernhaus entfernen.

Die Haselnüsse im Mixer fein mahlen. Das Haselnusspulver mit dem Dinkelmehl, Backpulver und Zimt mischen. Margarine und Agavendicksaft mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Die Mandelmilch und die Margarinencreme mit der Mehlmischung vorsichtig verrühren.

Den Teig in die Backform füllen. Die kleinen Birnen in den Teig drücken. Den Kuchen in den Backofen schieben und ca. 30 Minuten goldbraun backen

Tipp:

Sie können auch kleine Äpfel verwenden. Wenn sie grosse Birnen oder Äpfel verwenden, diese schälen, in kleine Würfel schneiden und unter den Teig mischen.