

Hier und heute



Birnen-Walnusskuchen

Birnen haben Saison. Passend dazu macht Marcel Seeger einen saftigen Birnen-Walnusskuchen, der sich ganz leicht selbst backen lässt. Welche Birnen für einen Kuchen geeignet sind, zeigt der Konditormeister mit einem seiner Familienrezepte.

Rezept

Birnen-Walnusskuchen

von Marcel Seeger, für eine Backform von 26 cm Durchmesser oder einen Tortenring von 26 cm Durchmesser und 6 cm Höhe

- 600-700 g Tafelbirnen
- etwas Zitronensaft
- 150 g Walnüsse
- 290 g Butter, weich
- 290 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 4 Eier (Größe M)
- 290 g Weizenmehl Typ 550
- 8 g Backpulver
- 140 ml Milch

Zubereitung

Die Birnen schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft vermischen, damit sie nicht braun werden. Die Walnüsse in Stücke hacken. Den Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen, die Backform ausfetten oder einen Tortenring mit Backpapier einschlagen.

Für den Rührteig Butter, Zucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen. Dabei die Eier nach und nach dazu geben. Mehl mit Backpulver gründlich vermischen und vorsichtig unter die Buttermasse heben, dabei die Milch mit unterarbeiten. Alle Zutaten zu einem glatten Rührteig verarbeiten.

Den fertigen Teig in die Backform geben und glatt streichen. Die Birnenscheiben auf dem Teig verteilen und die gehackten Walnüsse darüber streuen. Die Nusstücke etwas in den Rührteig drücken, so bekommen sie beim Backen nicht zu schnell Farbe und werden nicht zu stark gebacken. Den Birnen- Walnusskuchen in den Ofen geben und circa 40- 45 Minuten backen.

Nach dem Backen abkühlen lassen, aus der Form lösen und dann in die gewünschte Stückgröße schneiden. Nach Belieben mit einer dünnen Schicht Puderzucker besieben.

Tipp: Dazu passt gut Vanillesauce, Walnusseis oder Sahne.