

# Tiroler Birnenkuchen

8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 15 Min.



## Zutaten:

### Vorbereiten:

Dr. Oetker Backspray

### Teig:

225 g Mehl

1 Beutel Dr. Oetker Backpulver

150 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

125 g Butter oder Margarine, weich

3 Eier

1 dl Milch

50 g Dr. Oetker Raspelschokolade

Zartbitter

100 g Haselnüsse, gemahlen

3 Stk. Birnen

### Dekoration:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Eine Springform (Ø 22 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.  
Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

## 2 Teig:

Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen. Butter, Eier und Milch begeben und mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Raspelschokolade und Haselnüsse unterheben und die Masse in die Springform füllen.

Die Birnen schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Jede Birnenhälfte ein paar mal einschneiden und mit dem Rücken nach oben auf die Teigmasse legen. Wenig eindrücken.

Im vorgeheizten Backofen während ca. 40 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 40 Minuten**

10 Minuten in der Form auskühlen lassen. Dann aus der Springform lösen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.



**Dr. Oetker AG/SA**

- ③ **Dekoration:**  
Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53