

## **"Birne - Schokostreuselkuchen" von S. Rehbein, Westerholz**



**75 g Butter**

**75 g Zucker**

**1 EL Vanillezucker**

**1 Ei**

**geriebene Schale 1 Zitrone**

**Saft 1/2 Zitrone**

**150 g Mehl**

**50 g Speisestärke**

**2 TL Backpulver**

**3 EL Aprikosenkonfitüre**

**3 Birnen**

**100 g Honig**

**1/8 l Wasser**

**1 P. Backfester  
Vanillepudding**

### **Streusel:**

**150 g Mehl**

**1 EL Vanillezucker**

**25 g Kakaopulver**

**100 g weiche Butter**

Butter, Zucker und das Ei schaumig rühren. Schale einer unbehandelten Zitrone, Saft, Mehl, Stärke und Backpulver hinzugeben und zu einem Teig verrühren.

Springform Ø 26 cm einfetten. Teig in die Form geben und gleichmäßig verteilen. Konfitüre mit 1 EL heissen Wasser anmachen und auf den Teig streichen.

Vanillepudding lt. Packungsangabe zubereiten, anschließend auf den Teig verteilen.

Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Honig und Wasser in einem Topf erwärmen. Birnenspalten ca. 15 min darin dünsten lassen.

Birnenspalten in die Form geben.

Streusel zubereiten und auf die Birnen streuen.

Backofen vorheizen. Umluft ca. 170 °C, U-/Oberhitze ca. 190°C. Backzeit ca. 50 min.

Nach dem Backen in der Form auskühlen lassen.

Ausgekühlten Kuchen mit etwas Puderzucker bestäuben.

©2007- 2008 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

**Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.**