

Birmenstorfer Apfelkuchen (Aargau, Schweiz)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Birne
Mikrowelle

- 4 Birnen
- 1 Zitrone; den Saft davon
- 50 g Butter; oder Margarine (1)
- 20 g Butter; (2)
- 50 g Zucker
- 2 Eier; (getrennt)
- 50 g Speisestärke
- 1/2 ts Backpulver
- 1 ts Kakao
- 50 g Zartbitterschokolade
-- gerieben
- 3 tb Cognac
- 80 g Gemahlene Mandeln
- 1 ts Zitronenschale; abgerieben
- 50 g Mandelsplitter
- 1 pn Salz

* QUELLE

- Gepostet: Rainer Huebenthal
- 2:244/1153.18 - 26.09.94

Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und mit Zitronensaft beträufeln.

Butter oder Margarine (1) bei 600 W 2 1/2 min zerlassen. Im Mixer die Butter mit Zucker, Eigelb, Speisestärke, Backpulver, Kakao, Schokolade, Cognac, den gemahlenden Mandeln und Salz schaumig rühren.

Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Eine Pie-Form ausfetten und den Teig hineinfüllen. Birnen darin versenken.

Butter (2) bei 600 W 1 min zerlassen, Zitronenschale dazugeben und die Birnen damit bestreichen.

Bei 600 W 11 min backen. Die Mandelsplitter 2 min bei 600 W auf einem Teller goldgelb rösten und den Kuchen damit bestreuen. Abkühlen lassen und aufessen.

Stehzeit: entfällt

