

Lauwoama Birnnudel mit Grant'n Potzn

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Herbst

1 Backform



Zutaten

100 G	Butter
100 G	Vollrohrzucker
100 G	Dinkelvollkornmehl
100 G	geriebene Mandeln
2	Eier
0,5 PKG	Backpulver
ETWAS	Zitronenschale (Bio)
	Zimt und Rum
3	Birnen
	Mandelplättchen
	Schlagobers
	Grantmarmelade (Preiselbeermarmelade)
	Apfelmarmelade (oder andere Marmelade nach belieben)

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Eier abtreiben.
2. Mehl, Mandeln, Backpulver und sämtliche Geschmackszutaten unterrühren
3. In eine gebutterte und gebröselte Tortenform füllen und glattstreichen.

Springform 28cm Durchmesser

4. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, geachtelt auf dem Teig verteilen und mit Mandelplättchen bestreuen.
5. Bei 175°C Heißluft ca. 30 Minuten backen.
6. Den heißen Kuchen mit etwas Apfelmarmelade (oder beliebig anderer Marmelade) bestreichen

und mit wenig Zimt und braunem Zucker bestreuen.

7. Schlagobers steif schlagen und mit Grantmarmelade verfeinern.