



Birnenkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Birnen | 5 St. |
| Margarine, vegan | 200 g |
| Brauner Zucker | 200 g |
| Salz | |
| Vanillinzucker | 2 TL |
| Eier | 4 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 330 g |
| Backpulver | 3 TL |
| Kokosnussmilch | 150 ml |
| Puderzucker | 1 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Birnen schälen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln.
2. In einer Schüssel Margarine, Zucker, Salz und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen dickcremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen, mit Kokosmilch rasch unterrühren. Birnen unterheben.
3. Teig in eine gefettete Springform füllen und glatt streichen. Im Ofen ca. 50–60 Min. goldbraun backen. Am Ende Oberfläche ggf. mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Birnenkuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 303 kcal |
| Kohlenhydrate | 44 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 13 g |