



BIRNEN-MANDEL-BLECHKUCHEN

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Backblech mit 2 EL Kronenöl mit feinem Buttergeschmack einstreichen.
2. Mehl versieben und mit den geriebenen Mandeln vermischen. Eidotter, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale schaumig (min. 10 Min.) schlagen. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack unter ständigem Rühren langsam einlaufen lassen, Topfen mit einem Kochlöffel einrühren. Eiklar gut anschlagen, Kristallzucker zugeben und zu einem cremigen Schnee schlagen. Abwechselnd den Schnee und die Mehlmischung unter die Masse heben.
3. Die Masse ca. 1 cm dick auf das Backblech aufstreichen. Birnenhälften schräg mit einem kleinen Messer 2/3 einschneiden, auf die aufgestrichene Masse legen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH 20 X 30 CM MIT 2 CM HOHEN RAND ERGIBT 12 STÜCKE:

Birnen-Mandelkuchen:

5 Eier
100 g Staubzucker
1 Prise Salz, 1 Packerl Vanillezucker
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
140 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
50 g Topfen 20 %
120 g Mehl
120 g geriebene Mandeln
70 g Kristallzucker

Belag:

12 Birnenhälften (geschält und kurz überkocht) oder 2 Dosen á 410 g
Nettofüllgewicht
Staubzucker