

## Genfer Birnenkuchen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 35 Min.

Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø

**1 Portion Kuchenteig**  
(siehe Berner Zwiebelkuchen, links)

### Belag

**3½ Esslöffel Rohzucker**

**3 Esslöffel Mehl**

**wenig Zimt**

**8 Birnen**, in Scheibchen

**100 g dunkle Sultaninen**

**100 g Zitronat**

**½ dl Weisswein** (z. B. Vin suisse de pays blanc Château Barillet Bio; Coop)

**3 Esslöffel Baumnussöl**

**1½ dl Vollrahm**

**60 g Rohzucker**

1. Kuchenteig zubereiten, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32 cm Ø) auswallen, in das mit Backpapier belegte Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen.
3. Zucker, Mehl und Zimt mischen, auf dem Teigboden verteilen.
4. Birnen und alle Zutaten bis und mit Öl mischen, darauf verteilen.
5. Rahm mit Rohzucker verrühren, darübergiessen.

**Backen:** ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, aus dem Blech nehmen.

**Lässt sich vorbereiten:** Birnenkuchen 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt aufbewahren.

**Pro Stück (⅛):** 20 g Fett, 5 g Eiweiss, 66 g Kohlenhydrate, 1924 kJ (460 kcal)

