

REZEPT



DESSERT

Birnen Kuchen

mit Mandelfüllung, vegan



1 Kuchen



ca. 70 Minuten

ZUTATEN

Für die Birnen

3	Birnen
etwas	Zitronensaft
100g	Zucker (z.B. Mascobao Vollrohrzucker Bio) claro Art. 2001594
½ TL	Zimt claro Art. 2004565
½ TL	Kardamom
1	Vanillestange claro Art. 2004573

Für die Füllung

100g	Bio Mandeln claro Art. 2007008
6 EL	Mehl
1 EL	Mandelaroma
½ - 1 dl	(Pflanzen-)Milch
½	Apfel
1 TL	Leinsamen claro Art. 2005764
70g	Zucker

Ausserdem

1	Kuchenteig, rund
---	------------------

ZUBEREITUNG

1. Lege den Kuchenteig auf einem Kuchenblech aus und steche ihn mit einer Gabel ein. Backe den Teig anschliessend für ca. 15 Minuten vor und lass ihn auskühlen.
2. Schäle die drei Birnen und reibe sie mit Zitronensaft ein. Bedecke die Birnen in einer Pfanne mit Wasser und gib Zucker, Zimt, Kardamom, und die Vanillestange dazu.
3. Pochiere (=im heissen Wasser garen) die gewürzten und gesüssten Birnen und lass sie auskühlen.
4. Mixe die Mandeln in einem Food Processor zu einem feinen Pulver.
5. Füge Mehl, Mandelaroma, Milch, Apfel, Leinsamen und Zucker hinzu. Mixe die Mischung bis sie eine glatte, cremige Konsistenz hat.
6. Schneide die abgekühlten Birnen in Scheiben.
7. Gib die Mandelfüllung in den Kuchenteig und arrangiere die Birnenschnitze anschliessend darauf.
8. Falls du noch übrige Mandeln hast, kannst du sie halbieren und den Kuchen damit dekorieren.
9. Backe den Kuchen bei 180°C während ca. 40 Minuten oder bis er goldbraun ist.
10. **Bon appétit!**



© vegansofzuri