

## Birnentorte

Ergibt 12–16 Stück

### Zutaten:

150 g	Butter weich
150 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker (Bourbon)
3	Eier
250 g	Mehl
½ TL	Backpulver
3	Birnen
25 g	Butter
	Puderzucker



### Zubereitung:

Eine Springform von 24–26 cm Durchmesser ausbuttern und kurz kühl stellen. Dann mit Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Butter (1), Zucker, Vanillezucker und Eier zu einer hellen, luftigen Creme schlagen; der Zucker soll sich fast vollständig aufgelöst haben.

Das Mehl und das Backpulver dazu sieben und unterrühren.

Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in dünne Schnitzchen schneiden.

Die Hälfte des Teiges auf dem Boden der Springform ausstreichen und mit der Hälfte der Birnen belegen. Den restlichen Teig darüber geben und mit der 2. Hälfte der Birnen belegen.

In einem Pfännchen die Butter (2) schmelzen und die Birnenschnitze damit bestreichen.

Den Birnenkuchen im 200 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille während etwa 45 Minuten backen. Die Nadelprobe machen. Den Kuchen herausnehmen und in der Form 5–10 Minuten stehen lassen. Dann den Rand mit einem Messer lösen und den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen. Er schmeckt lauwarm sehr gut.