

## Genfer Birnenkuchen



### Zutaten

Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø (4 bis 8 Personen)

#### *Kuchenteig*

200 g Mehl  
0.5 TL Salz  
75 g Butter, in Stücken, kalt  
1 dl Wasser

#### *Belag*

3.5 EL Rohzucker  
3 EL Mehl  
wenig Zimt  
8 Birnen, in Scheibchen  
100 g dunkle Sultaninen  
100 g Zitronat  
0.5 dl Weisswein (z.B. Vin suisse de pays blanc Château Barillet Bio; Coop)  
3 EL Baumnussöl  
1.5 dl Vollrahm  
60 g Rohzucker

## **Zubereitung**

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

***Kuchenteig:*** Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

***Belag:*** Zucker, Mehl und Zimt mischen, auf dem Teigboden verteilen. Birnen und alle Zutaten bis und mit Öl mischen, darauf verteilen. Rahm mit Rohzucker verrühren, darübergiessen.