



Birnenkuchen mit Walnüssen

Zutaten:

Teig:

- 300 g Dinkelmehl
- 80 g brauner Zucker
- 150 g zimmerwarme Butter
- 1 Ei

Füllung

- 40 g Amarettini
- 1 kg Birnen
- 1 EL Butter
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL brauner Zucker
- 100 g Walnüsse

Bestreichen

- 1 Eigelb
- 1 EL Schlagsahne
- 1 EL Zucker

Zubereitung:

1. Alle Teigzutaten mit den Knethaken und dann den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig als Kugel in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Füllung die Kekse fein zerbröseln. Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in ca. 3 cm große Stücke schneiden.
3. Butter in einem großen Topf erhitzen. Zitronensaft, Zucker und Birnen dazugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Birnen dann in einem Sieb abtropfen lassen. Die Walnüsse grob hacken und vorsichtig unter die Birnen heben.
4. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen
5. 2/3 vom Teig ausrollen und in eine gefettete Tarte- oder Springform legen und am Rand ca. 3-4 cm hochziehen.
6. Die Hälfte der Keksbrösel auf den Teigboden streuen und den Rest der Brösel mit den Füllung vermischen und dann auf den Teigboden geben.

7. Restlichen Teig ausrollen und mit Keksausstecher z.B. Blätter daraus ausstechen. Diese Blätter auf die Füllung legen.
8. Eigelb und Sahne verquirlen und die ausgestochenen Teigblätter damit bestreichen.
9. Den Kuchen auf der unteren Schiene im Backofen ca. 30-40 Minuten backen. Herausnehmen und mit Zucker bestreuen.