

Birnenkuchen

Zutaten :

- 100g Butter
- 4 Eier
- 200g Zucker
- 200g Mehl
- 2 Vanille Zucker
- 100 g gehobelte Mandeln
- 200g Crème fraîche
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Kg Birnen

und sehr wichtig **einen Rührbesen**

Für den Boden: 100g Butter, ein Ei, 100g Zucker, 200g Mehl, 1 Vanillezucker 1 Teelöffel Backpulver mit dem Rührbesen mischen, damit der Teig schaumig wird. Dann 1/3 der Mandeln auf den Boden legen. Dann die Birnen drauflegen

In einem Schüssel 3 Eier, 100g Zucker, Vanillezucker, Crème fraîche rühren und die restlichen Mandeln oben zerstreuen.

Im Backofen eine Stunde auf 180 Grad backen lassen.

Guten Appetit!