

Nusskuchen mit Birnen

Zutaten:

120 g gemahlene Nüsse
165 g gehackte Nüsse
270 g Mehl
165 g Puderzucker
5 mittelgroße Birnen
130 ml Sonnenblumenöl
4 Eier
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:

- Birnen in kleine Stücke schneiden.
- Zitronensaft über die Stücke geben.
- Eier und Zucker cremig rühren.
- Öl einrühren.
- Mehl, Backpulver, Salz und Nüsse vermischen.
- Mischung unter die Eiercreme rühren.
- Birnen unter den Teig heben.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Bei 200° C etwa 60 Minuten backen.
- Wenn der Kuchen zu braun wird mit Alufolie abdecken.
- In der Form auskühlen lassen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker überstreuen.