



# BIRNENKUCHEN

## ZUTATEN

- 4 Fairebel Birnen
- 150 gr weiche Fairebel Butter
- 230 gr Mehl
- 3 TL Backpulver
- 150 gr Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier

Den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Springform mit Backpapier auslegen.

Alle Fairebel Birnen waschen, schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen.

Anschließend die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unter den Teig rühren.

Den Teig in die Backform füllen und die Birnenhälften mit der Wölbung nach oben darauf verteilen. Den Kuchen circa 30 Minuten lang backen.

