



Birnen-Rosmarin-Kuchen



Der passende Süsswein

Sauternes AC Les Sables d'Or

Herkunft: Frankreich

Rebsorten: Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Charakter: intensives Goldgelb, konzentriertes Aroma edelfauler Trauben (typisches Botrytisaroma) und Honig, ausgewogen in der Süsse, mit leichtem Nussaroma und kräftigen Honignoten.

Passt zu: Desserts, Cremen, Gebäck, Roquefort.

Bezugsquellen: in grösseren Coop Verkaufsstellen und unter www.coopathome.ch.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 55 Min.
Für eine ofenfeste Form von ca. 1½ Litern, gefettet

20g Butter

1 Esslöffel Zucker

3 Birnen (z. B. Gute Luise, je ca. 180g), geviertelt, entkernt, in Scheibchen

Rührteig

150g Butter, weich

150g Zucker

½ unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

1 Prise Salz

3 frische Eier

150g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

100g gemahlene Haselnüsse

2 Esslöffel Rosmarin, fein geschnitten

1. Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Zucker und Birnen begeben, ca. 2 Min. andämpfen. Die Hälfte davon in die Form geben, Rest beiseite stellen.
 2. Butter und alle Zutaten bis und mit Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren. Ein Ei nach dem anderen darunterühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist.
 3. Mehl, Backpulver, Nüsse und Rosmarin mischen, daruntermischen, auf den Birnen verteilen, glatt streichen. Beiseite gestellte Birnen darauf verteilen.
- Backen:** ca. 55 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
- Pro Stück (¼):** 28g Fett, 6g Eiweiss, 40g Kohlenhydrate, 1820kJ (435kcal)

