

# Saftiger Birnenkuchen

## Ingrédients

- 100g Mehl
- 75g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 100g Butter
- 2 bis 3 reife Birnen

## Préparation

1. Ein super einfaches und schnelles Rezept, interessiert Sie das?
2. Sie werden mit diesem knusprig-weichen Birnenkuchen begeistert sein.
3. Dieser extrem einfache Kuchen ist wirklich köstlich und die Textur ist perfekt!
4. Zögern Sie nicht, die Menge der Birnen je nach Ihren Wünschen anzupassen (ohne den Kuchen zu überdecken, da er sonst durchweicht und das wäre schade für die obere Schicht, die beim Backen schön knusprig wird).
5. Letzter Tipp: Genießen Sie ihn lauwarm oder sogar kalt, aber nicht sofort nach dem Herausnehmen aus dem Ofen :-)  
Zubereitungszeit: 15 Minuten + 30 Minuten Backzeit Für einen Kuchen mit 24 bis 28 cm Durchmesser (6 bis 8 Personen): Zutaten: Mehl Zucker 1 Prise Salz 3 Eier Butter 2 bis 3 reife Birnen Rezept: Schmelzen Sie die Butter und lassen Sie sie abkühlen.
6. Mischen Sie das Mehl, den Zucker und das Salz.
7. Fügen Sie die 3 Eigelbe und die abgekühlte geschmolzene Butter hinzu.
8. Schlagen Sie die drei Eiweiße steif und heben Sie sie dann vorsichtig unter die vorherige Mischung (nicht zu stark mischen, der Teig wird nicht perfekt glatt sein, das ist normal).
9. Schälen Sie die Birnen und schneiden Sie sie in 8 Stücke.
10. Fetten und mehlen oder zuckern Sie eine Springform oder Tarteform und gießen Sie den Teig hinein.
11. Legen Sie die Birnenstücke hinein und drücken Sie sie leicht in den Teig.
12. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 30 bis 35 Minuten (überprüfen Sie die Garzeit mit der Spitze eines Messers oder einem Zahnstocher).
13. Lassen Sie abkühlen, dann stürzen Sie den Kuchen und genießen Sie!