

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Birnen-Nuss-Kuchen

**Köchin: Lydia Maderthaler**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Kuchen

- 250 g Butter
- 250 g Eier (ca. 4 Stück)
- 250 g Kristallzucker
- 125 g Mehl universal
- 125 g geriebene Walnüsse
- 2 Birnen
- Butter für die Form
- Mehl für die Form

Für die Garnitur

- Staubzucker

#### Zubereitung

**1.** Für den Birnen-Nuss-Kuchen zuerst die weiche Butter in einer Schüssel in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Dann die Eier trennen. Die Eidotter und die Hälfte des Kristallzuckers in die Butter einrühren und aus dem Eiklar und dem restlichen Kristallzucker einen festen Eischnee schlagen.

Quelle: ORF extra

- 2.** Nun das Mehl, die Nüsse und den Eischnee vorsichtig unter die Dottermasse heben. Den Teig in eine mit Butter ausgefettete, bemehlte Tortenform streichen und mit den geschälten, entkernten, geviertelten und eventuell etwas weichgekochten Birnen belegen.
- 3.** Den Kuchen im vorgeheizten Rohr etwa 50 Minuten bei 160° C Ober-Unterhitze backen. Anschließend herausnehmen und kurz überkühlen lassen.
- 4.** Zum Schluss den Birnen-Nuss-Kuchen aus der Form stürzen, mit Staubzucker bestreuen und aufschneiden.