

## **Birnen-Nusskuchen**

### **Zutaten für eine mittelgroße Backform oder eine Tarte-Form**

#### **Für den Teig:**

200 g Mehl  
100 g Zucker  
100 g Butter  
1 Ei  
Prise Salz

#### **Für den Belag:**

5 feste Birnen  
1/2 l Weißwein oder Rosé  
1/2 l Wasser  
100 g Zucker  
1 Zimtstange  
4 Gewürznelken  
Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone

#### **Für die Fülle:**

100 g Haselnüsse, Walnüsse oder Mandeln, oder gemischt, teils gehackt, teils gemahlen  
50 g Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
50 g Mehl  
50 g Butter  
4 cl Cognac  
80 g Frischkäse

**Für die Glasur:** 3 EL Marillenmarmelade und einen Schuss Cognac

### **Zubereitung**

Die kalte Butter mit dem Mehl abbröseln, das Ei, den Zucker und eine Prise Salz zügig einarbeiten und den Teig ca. 30 Minuten lang kalt stellen.

Wein, Wasser, Zitronenschale und -saft, Gewürznelken und Zimtrinde aufkochen, die Birnen vorsichtig einlegen und 20 Minuten lang auf kleiner Flamme weich kochen.

Die Birnen aus dem Sud heben (dieser ergibt übrigens ein köstliches Getränk), halbieren und Stängel und Kerngehäuse entfernen. Das funktioniert gut mit einem kleinen Löffel.

Die Butter schmelzen und mit Nüssen, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Frischkäse und Cognac verrühren. Das Backrohr auf 180°C vorheizen.

Die Backform mit Butter ausstreichen und bemehlen, den Teig ca. 5 Millimeter dünn darauf verteilen und an den Seiten hochziehen. Das funktioniert entweder klassisch mittels Ausrollen mit einem Nudelwalker, oder man schneidet den Teig in dünne Scheiben und drückt ihn in die Form. So spart man sich das Mehl fürs Ausrollen und der Teig wird noch zarter.

Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Fülle drauf verteilen.

Die Birnen auf die Fülle setzen und den Kuchen 30a Minuten lang im Rohr backen.

Damit der Kuchen schön glänzt, 3 EL Marillenmarmelade mit einem Schuss Cognac erhitzen, durch ein Sieb passieren und den fertig gebackenen, noch heißen Kuchen damit bestreichen.

Gutes Gelingen!