

## Dinkel-Birnen-Walnuss Kuchen

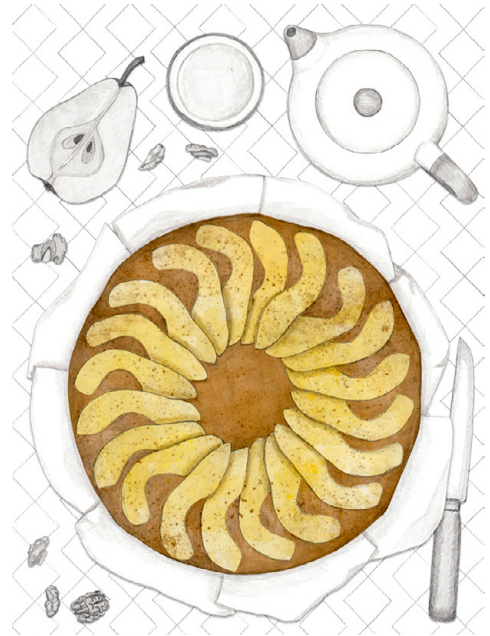
### Zutaten

200 g Butter, weich  
 4 Eier, Raumtemperatur  
 70 g Walnüsse  
 130 g Rohrzucker  
 1 Vanilleschote  
 60 g Dinkelmehl  
 90 g gemahlene Walnüsse  
 2 TL Backpulver  
 1 Prise Zimt  
 1 Prise Muskatnuss  
 1 Birne

1 TL Rohrzucker und Zimt

Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück)

Dauer: 30 min + 50 min Backzeit + 1 Stunden Kühlzeit



### Zubereitung

Den Backofen auf 180 ° Ober-Unterhitze vorheizen und die Kuchenform mit Butter ausstreichen.

Butter und Eier sollten unbedingt Raumtemperatur haben, damit die Masse nicht stockt. Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur anrösten bis sie duften. Achtung, die Nüsse können schnell anbrennen.

Butter, Zucker und Eier in eine Schüssel geben und 3–5 Minuten mit dem Mixer cremig rühren. Vanilleschote längs aufschneiden, auskratzen und zusammen mit Dinkelmehl, gemahlene Walnüssen, Walnüssen, Backpulver und Gewürzen zur Buttermasse hinzufügen. Kurz mit dem Mixer vermischen und dann in die vorbereitete Kuchenform füllen.

Birne waschen, vierteln und in hauchdünne Scheiben schneiden. Diese kreisförmig auf dem Kuchen anordnen. Falls die Scheiben untergehen sollten, kann man die Unterseite der Birnen mit etwas Mehl bestäuben.

Die Birne mit Zucker und Zimt bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen. Der Kuchen kann warm oder kalt gegessen werden.

*Hast du das Rezept nachgebacken? Ich würde mich sehr über dein Feedback freuen.*