

# Beeren-Buttermilchkuchen mit Birnen

---



## **Zutaten (26er Springform):**

300 g gemischte TK-Beeren  
3 Birnen  
375 g Mehl  
2 Eier  
250 g Butter  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
200 ml Buttermilch  
8 g Vanillezucker

## **Zubereitung:**

Springform fetten und mit Mehl ausstäuben. Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen. Früchte antauen lassen. Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in Stücke schneiden und zu den Früchten geben.

Mehl mit Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Butter und Eier zugeben, alles zu einem Teig verkneten und Teig halbieren. In die eine Hälfte des Teiges die Buttermilch rühren, zu einer cremigen Masse aufschlagen, in die Springform füllen und glattstreichen.

Die Teigoberfläche gleichmäßig mit den Früchten bedecken.

Den übrigen Teig in Flocken über der Kuchenoberfläche verteilen und den Kuchen für 45 Minuten in den Backofen geben. Den Kuchen nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitterrost abkühlen lassen und den Springformrand entfernen.

## **Tipp:**

Das Obst kann beliebig variiert werden. Lecker schmecken z.B. Kirschen, Himbeeren oder Heidelbeeren.

***Nährwertangaben: 376 kcal p.P, 47 g KH p.P.***