



Vermicelle Birnen Kuchen

ZUTATEN FÜR EINE 24CM SPRINGFORM

- 5 Birnen klein bis mittelgross
- 1 EL Zitronensaft
- 60 g Butter, weich
- 100 g Rohrzucker
- 3 Eier
- 400 g Vermicelle
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 80 g Mehl
- 1/4 TL Zimt
- 1/4 TL Kardamom
- 1,5 TL Backpulver
- 2 Prisen Salz
- 100 g dunkle Schokolade, gehackt
- 1 EL fein gehackte Pistazien
- flüssiger Honig, Schlagrahm zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1** Die Birnen waschen, halbieren, Kerngehäuse entkernen und in feine Scheiben schneiden. Dann mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
- 2** Die weiche Butter mit dem Zucker in einer grossen Schüssel mit dem Handrührgerät 2 Minuten luftig rühren. Nach und die Eier zufügen. Dann das Vermicelle portionenweise zugeben und solange rühren bis eine feine, homogene Masse entsteht.
- 3** In einer zweiten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver mischen und die gemahlene Haselnüsse ebenfalls unterrühren. Zimt und Kardamom dazugeben. Die Nuss-Mehl-Mischung unter die Marronimasse heben, dann die geraffelte Schokolade darunterziehen und den Teig in eine gut gefettete Form füllen.
- 4** Die feinen Birnen-Schnitzchen fächerartig in den Teig drücken, die gehackten Pistazien darüber streuen. Den Kuchen dann auf der untersten Rille im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen für circa 50 bis 60 Minuten backen. Nach circa 50 Minuten mit einem Zahnstocher die Stäbchenprobe machen – der Teig sollte nicht mehr allzu teigig am Zahnstocher kleben bleiben. Auskühlen lassen und bei Bedarf mit Honig beträufeln. Mit Schlagrahm servieren.