

## Felsenbirnenkuchen



Für den Teig:

- 200 ml Sahne
- 200 g Zucker
- 400 g Mehl
- 1 Paket Backpulver
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone den Abrieb

Für den Belag:

- 3-4 Tassen Felsenbirnen-Beeren verlesen und gewaschen ohne Stiele
- 1/2 Tasse Mandelblättchen oder -stifte
- 3 EL Zucker
- Butter

Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze oder 180°C Heißluft vorheizen.

Für den Teig alle Zutaten gut miteinander verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.

Dann die Felsenbirnen gleichmäßig darüber verteilen. Danach die Mandeln und den Zucker darüber streuen. Als Abschluss Butter in Flöckchen darauf setzen.

Auf mittlerer Schiene ca. 35-40 Minuten backen. Wer mag serviert Sahne dazu oder eine warme Vanillesoße.

Der Teig kann übrigens mit vielen verschiedenen Belägen gebacken werden. Zum Beispiel Äpfel, Kirschen, nur Mandelblättchen, Aprikosenhälften, Pfirsichspalten usw.