

Zutaten für 16 Stück:

- 350 g Pflanzenmargarine
- 350 g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Gew.-Kl. M)
- 350 g Weizenmehl (Type 405)
- 150 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 250 g Köln Müsli Vollkorn Früchte
- 100 ml Köln Smelk® Haferdrink Classic
oder mit Vanille-Geschmack
- 8 - 10 reife Birnen
- 150 g Marzipanrohmasse
- 15 g Mohn
- 25 g gehobelte Mandeln



Zubereitung:

250 g Margarine mit 250 g Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. 150 g Mehl mit Stärke, Backpulver und 100 g Köln Müsli mischen und mit Köln Smelk® löffelweise unter die Butter-Masse geben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech füllen.

Backofen vorheizen. Birnen schälen, vierteln, einschneiden und auf dem Teig verteilen.

Für die Streusel restliche Margarine, restlichen Zucker, restliches Mehl sowie Köln Müsli mit Marzipan und Mohn mischen und zu Streuseln verkneten. Diese über die Birnen geben, mit Mandeln bestreuen und backen.



Birnenkuchen mit Marzipan-Mohn-Streuseln

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Backzeit: ca. 40 Minuten

Ober/Unterhitze: 180 °C

Umluft: 160 °C

Nährwerte pro Stück::

9 g Eiweiß, 72 g Kohlenhydrate, 6 g Ballaststoffe, 32 g Fett, 612 kcal, 2561 kJ