

Felsenbirnenkuchen

Im Juni ist die Erntesaison der Felsenbirne. Sie gehört zur Familie der Rosengewächse. Wie alle ihre Familienmitglieder ist sie ungiftig und bietet mit ihrem tollem Marzipanaroma ein wunderbar wildes Geschmackserlebnis.

Man findet die Felsenbirne oft in Vorgärten, denn sie ist eine prima Gartenpflanze, die mit max. 5 m nicht zu hoch wird. Außerdem ist sie, wie ihr Name schon sagt, weniger anspruchsvoll bezüglich der Bodenqualität.

Das Erntefenster der Beeren erstreckt sich über ca. drei Wochen, sie färben sich von Rot zu dunkel Lila - erst dann sind sie wirklich reif. Mit den reifen Beeren lässt sich ein leckerer Felsenbirnenkuchen backen.

Das braucht ihr:

Für den Teig:

- 200 g Dinkelmehl 630
- 125 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Eigelb

Für die Füllung:

- mindestens 750 g Felsenbirnen
- 6 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 125 g gemahlene Mandeln
- 100 g Zucker

So wird's gemacht:

- Den Ofen auf 175°C ohne Umluft vorheizen
- Alle Zutaten für den Teig miteinander vermengen und mindesten eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen



- Den Teig in eine gefettete Springform per Hand einarbeiten, dabei einen Rand ausformen
- Für die Füllung die 6 Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen
- Die Felsenbirnen mit dem Zucker und den gemahlenden Mandeln vorsichtig unterheben und in die mit Teig versehene Springform geben
- Bei 170°C auf der mittleren Stufe ohne Umluft 45 Minuten backen.
- Auskühlen lassen

Der Kuchen schmeckt am besten mit einer Kugel Vanilleeis.

