

# Birnenkuchen mit Eierlikör-Schmand und Walnuss-Knusperstreuseln

## Zutaten

Für den Hefeteig:

300 g Mehl  
3 EL Zucker  
1 Ei  
50 g zimmerwarme Butter  
150-200 ml Milch  
1/2 Würfel Hefe  
1 Prise Salz

Für den Belag:

100 g gemahlene Walnüsse  
5 Birnen (geschält und in dünne Spalten geschnitten)  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für den Eierlikör-Schmand:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 Pkg Vanillepudding (z. Kochen)  
200 g Schmand

Für die Knusperstreusel:

200 g Walnüsse (eine Hälfte gemahlen, die andere Hälfte grob gehackt)  
150 g Mehl  
75 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
125 g Butter  
1 Eigelb  
1 Prise Salz

## Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe mit einem Teil der lauwarmen Milch und 1 TL Zucker verrühren, in die Mulde gießen und 10 Minuten gehen lassen. Nun die übrigen Zutaten zufügen und alles ein paar Minuten durchkneten. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig, aber nicht klebrig sein. Die Konsistenz kann man mit der Menge der Milch sehr gut regulieren, daher nicht alle Milch auf einmal zugeben, sondern nach und nach, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Den fertigen Teig 30 Minuten gehen lassen, dann gleichmäßig auf ein Obstkuchenblech verteilen.

Jetzt den Teig mit 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bestreichen und mit 100 g gemahlene Walnüssen bestreuen, Birnenspalten gleichmäßig darauf verteilen. Puddingpulver, 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Schmand zusammen glatrühren, über die Birnen verteilen.

Für die Streusel alle Zutaten zu einem krümeligen Teig verarbeiten, Streusel auf dem Kuchen verteilen und dann bei 170 Grad 25-30 Minuten backen.



[Link zum Rezept: Birnenkuchen mit Eierlikör-Schmand und Walnuss-Knusperstreuseln](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Birnenkuchen mit Eierlikör-Schmand und Walnuss-Knusperstreuseln

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und servieren.

## **Leser-Tipp**

Besonders gut schmeckt der Kuchen lauwarm, mit einer Kugel Vanilleeis.

[Link zum Rezept: Birnenkuchen mit Eierlikör-Schmand und Walnuss-Knusperstreuseln](#)