

Hier und heute

Zuckerreduzierter Vanillekipferl-Birnenkuchen

Emily Gorden hat den perfekten Kuchen für Vanillekipferl-Fans. Er kommt fruchtig daher und ist vor allem mit Birkenzucker gesüßt.

Das Rezept

von Emily Gorden

Zutaten für den Teig

- 190 g zimmerwarme Butter
- 75 g Birkenzucker
- 22 g Zucker
- 98 g gemahlene Mandeln
- 242 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 2 g Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zutaten für die Füllung

- 4 Birnen
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Zimt
- Saft einer halben Zitrone
- etwas Mehl zum Bestäuben
- gehackte Mandeln zum Bestreuen

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Mandeln cremig rühren.

Mehl und Backpulver kurz unterarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht.

Eine Springform (20 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Etwa 1 cm Teig gleichmäßig auf dem Boden andrücken.

Birnen in feine Scheiben schneiden, mit Zucker, Zimt, Zitronensaft und etwas Mehl vermengen. Gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen und mit gehackten Mandeln bestreuen.

Aus dem restlichen Teig acht große Vanillekipferl formen und entlang des Rands legen. Den übrigen Teig als Streusel in der Mitte verteilen. Bei 175 °C Umluft ca. 30 Minuten goldbraun backen. Danach abkühlen lassen oder noch lauwarm aufschneiden.