



**Tipp: Conference**  
UNTER DEN BIRNEN DIE NUMMER 1

# Birnenkuchen

## ZUTATEN:

- 200g Mehl
- 1 Tl. Backpulver
- 100g Zucker,
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 100g Butter
- 1 kg Conference Birnen
- 1 Becher süße Sahne
- 1 El. Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Vanillepudding

## ZUBEREITUNG:

Aus allen Teigzutaten einen Mürbteig herstellen. Den ausgewellten Teig in eine Springform geben und die geviertelten Birnen darauf legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20 Min. vorbacken. Dann den Guss aus Sahne, Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver über die Birnen gießen und weitere 35 Min. backen.

**Gutes Gelingen  
und Guten Appetit.**