

# BIRNEN-ZIMT-KUCHEN

(Für eine 30cm Kastenkuchenform)

## Zutaten

- 160g weiche Salzbutter (oder normale Butter und zwei Prisen Salz)
- 155g braunen Zucker
- 65g weißen Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 3 Eier
- 275g Dinkelmehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 1 gestr. TL Zimt
- 100 ml Milch
- 2-3 Birnen (etwa 600g)
- 3 EL Zimtzucker



## Zubereitung

Butter, die drei Zuckerarten und die Eier cremig rühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen und abwechselnd zusammen mit der Milch unter den Teig rühren.

Die Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Dann unter den Teig heben und in eine gefettete und mehlierte Kastenform füllen.

Über den Teig etwas Zimtzucker streuen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft) für ca. 45 Minuten backen. Den leicht abgekühlten Birnen-Zimt-Kuchen aus der Kastenkuchenform nehmen und nochmal mit etwas Zimtzucker bestreuen.