

# Birnen-Nuss-Kuchen



## Zutaten:

400g Mehl

200g Margarine

150g Zucker (mehr oder weniger nach Geschmack)

6-8 Birnen

50g fein gehackte Walnüsse

1 Prise Zimt

etwas Zitronensaft

## Zubereitung:

Mehl, Margarine und Zucker zu einem festen Teig verkneten, eventuell etwas Wasser hinzufügen. Drei Viertel des Teiges in einer runden 26cm Springform verteilen, und einen etwa zwei cm hoher Rand formen.

Birnen schälen, entkernen und in feine Spalten oder Scheiben schneiden, und mit den gehackten Walnüssen vermischen. Währenddessen den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze aufheizen.

Eine Prise Zimt und den Zitronensaft unter die Birnen-Nuss-Masse rühren, und eventuell noch mit etwas Zucker je nach Geschmack abschmecken. Anschließend die Birnen-Nuss-Masse auf dem Teig verteilen und glatt streichen. Den übrig gebliebenen Teig gleichmäßig über die Birnen krümeln, ein Gitter oder sonstiges Muster gestalten.

Für ca. 40 bis 60 Minuten backen (Nadelprobe machen und Backfarbe beachten). Etwas auskühlen lassen und am besten gleich genießen!

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/rezepte/>