

Marmorierter Birnenkuchen

200g weiche Butter
150g Zucker
1Pck. Vanillezucker
1TL Zitronenschale fein gerieben
2 EL Rum
6 Eigelb
6 Eiweiß
Prise Salz
120g Zucker
280g Mehl
Halbe Packung Backpulver Weinstein
100ml Milch
20g Kakaopulver
BirnenkuchenStaubzucker zum bestäuben

- Butter mit 160gZucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Rum schaumig schlagen.
- Eigelb nach und nach hinzugeben.
- Eiweiss mit Salz anschlagen und mit 120g Zucker steiff schlagen.
- Mehl und Backpulver sieben, lauwarme Milch und Eischnee unter die Buttermasse heben.
- Hälfte des Teiges mit Kakao mischen.
- Hellen Teig aufs Backblech geben, dunklen Teig auf die helle Teigmasse geben.
- Birnen schälen, in dünne Spalten schälen und auf Teig verteilen.
- Im vorgeheiztem Backofen ca 35 Minuten backen .(180Grad Umluft)
- Aus der Form nehmen, auskühlen lassen in Stücke schneiden, mit Staubzucker bestäuben und geniessen.....!

