

BIRNEN PECANNUSS KUCHEN

Zutaten

- 4 Eier
- 50g Kokosöl
- 100g gemahlene Mandeln
- 100g Datteln (getrocknet/entsteint)
- 1 TL Zimt
- 2 Birnen
- 50g Pecannüsse
- 1TL Backpulver



Zubereitung

Die Zutaten: Eier, Kokosöl, Mandeln, Zimt und die Datteln in eine Küchenmaschine geben und miteinander pürieren, zum Schluss das Backpulver in den Teig einrühren. Den fertigen Teig in eine gefettete Kuchenform (Ø=17cm) umfüllen.

Die Birnen entkernen, schälen und in schmale Spalten schneiden und auf dem Kuchen verteilen, etwas in den Teig eindrücken. Den Kuchen mit Pecannüssen toppen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 40-50 Minuten backen.

Tipp:

Achte bei der Backzeit darauf, dass der Kuchen nicht zu dunkel wird, decke den Kuchen für die letzten 10-15 Minuten Backzeit den Kuchen mit etwas Alufolie ab.