

# Birnenkuchen

## Zutaten:

500 g Birnen gewürfelt  
300 g Dinkelmehl (ca.  $\frac{1}{4}$  Vollkorn)  
1 gehäufter EL Sojamehl oder Kichererbsenmehl  
2 gehäufte EL Haselnüsse gemahlen  
1 Pkg. Backpulver  
100 g feiner Rohrzucker  
50 g Kokosblütenzucker (wenn vorhanden)  
1 Pkg. Vanillezucker  
Prise Zimt  
kleine Prise Salz  
250 ml Sojamilch  
1 EL Zitronensaft  
Zitronenschale gerieben  
2 EL Apfelmus  
100 ml Öl  
26 cm Springform (eingefettet)



## Zubereitung:

- 1) Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
- 2) Für den Teig alle trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen, die feuchten Zutaten ganz kurz mit der trockenen Mischung miteinander verrühren.
- 3) Den Teig in die Springform füllen und mit den Birnenwürfel belegen.
- 4) Bei 180°C (Ober- und Unterhitze) ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe).
- 5) Auskühlen lassen und vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestreuen.

## TIPP:

Anstatt der Birnen können auch sehr gut Äpfel verwendet werden.  
Der braune Kokosblütenzucker hat einen wunderbaren Karamellgeschmack.