

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.