Artikel vom 14.01.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 20:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gedeckter-birnenkuchen

Gedeckter Birnenkuchen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten:

100 g Walnusskerne

125 g gem. Walnüsse

350 g Dinkelmehl

3 TL Backpulver

250 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

2 kg reife Birnen

Saft von 1 Zitrone

70 g brauner Zucker

1 Pack Vanillezucker

2 TL Zimt

40 g Speisestärke

5 EL Wasser

75 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Walnusskerne grob hacken. Birnen schälen, entkernen und in circa 1 cm große Stücke schneiden. Zusammen mit 5 EL Zitronensaft den gehackten Walnüssen, braunem Zucker und 1 TL Zimt in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze circa 5 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Stärke mit Wasser mischen und klümpchenfrei verrühren. Unter die Birnen rühren und andicken lassen und noch mal 1 Minute kochen. Das Birnenkompott abkühlen lassen.

Für den Teig die gemahlenen Walnüsse, Dinkelmehl, Backpulver und 1 TL Zimt mischen. Butter würfeln, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz dazugeben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einen Backrahmen (35 x 24 cm) daraufstellen. Den Backrahmen einfetten und mit Backpapier auskleiden. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

⅔ des Teiges ausrollen und in den Backrahmen legen, sodass ein Rand von 3 cm entsteht. Den Teigboden mehrmals mit der Gabel einstechen und das Birnenkompott darauf verteilen. Den restlichen Teig ausrollen und als Deckel auf das Kompott legen. Den Rand einklappen und leicht festdrücken. Den Teigdeckel ebenfalls mit der Gabel einstechen. Den Kuchen 40 Minuten backen. Den Teig nach dem Backen mindestens 3 Stunden in der Form auskühlen lassen und anschließend aus der Form lösen. Den Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft glatt verrühren und den Kuchen damit bestreichen. Wer möchte kann noch ein paar halbe Walnüsse als Dekoration auf dem Zuckerguss verteilen.

Tipp: Der Teig reicht auch für eine runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm.

Julia Ernsting