Russischer Birnenkuchen

Zum Vorbereiten für den Belag:

6-8 Birnen
100 ml Wasser
1 Esslöffel Zucker
1 Zimtstange
50 ml Rum

Zutaten für den Rührteig:

200 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
200 g Mehl
2 Teelöffel Zimt
1 Esslöffel Kakao
1 Päckchen Backpulver
125 g gemahlene Mandeln

Zutaten für die Streusel:

150 g Mehl
1 Messerspitze Zimt
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g weiche Butter

Backzeit ca. 60 min bei 160 Grad im Heißluftofen

Zum Vorbereiten für den Belag Birnen schälen, halbieren und entkernen. Wasser mit Zucker und der Zimtstange aufkochen lassen. Rum und Birnen hinzufügen und zugedeckt etwa 2 Stunden durchziehen lassen.

Für den Rührteig Butter, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver, Zimt, gemahlene Mandeln und Kakao mischen und langsam unterrühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegt Form füllen und verstreichen. Die eingelegten Birnen abtropfen lassen, an der gewölbten Seite fächerförmig einschneiden und auf dem Rührteig verteilen.

Für die Streusel Mehl mit Zimt, Zucker, und Vanillezucker mischen. Butter hinzufügen und alle Zutaten zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf den Birnen verteilen, anschließend ca. 60 min. backen. Nach dem erkalten mit Puderzucker bestäuben.