
Typ: Verschiedenes

Quelle:

Bemerkungen: Große Frage jeden Herbst: Was ist so schwer daran für Birnen, gut zu schmecken? Warum sind sie so giftig und sauer und hart, als verzehre man einen Strauß Tulpen? Kann sein, dass ich mich irre, aber früher war das doch anders. Früher waren Birnen doch diese schlonzigen zuckersüßen Früchte mit wunderbarem Mandelaroma, die man beim besten Willen nicht essen konnte, ohne sich die Bluse einzusauen. Braucht man jetzt einen eigenen Garten, um dieses Vergnügen zu erleben? Sind solche Schweinereien aus dem öffentlichen Leben verbannt worden? Ist die Birne gezähmt worden? Aber hat sie erst mal ein paar Tage zu Hause im Obstkorb herumgelegen, wird sie doch weich, ein bisschen zu weich allerdings. Dann geht recht schnell, morgens sagt man der steinharten Birne Auf Wiedersehen, kommt man abends nach Hause, liegt sie hingegossen da. In diesem überreifen Zustand kann man sie gut für einen Rührkuchen verwenden. Zucker und Butter helfen mit ihrem unvergleichlichen Aroma aus, die Kokosmilch bringt Saftigkeit.

Zutaten: 120 g Zucker,
1 Prise Salz,
3 Eier,
180 g Butter (plus eine kleine Menge zum Einfetten der Form),
150 ml Kokosmilch,
200 g Mehl,
1½ TL Backpulver,
gemahlene Vanille oder Mark von 1 Vanilleschote,
2 Birnen

Rezept: Zucker, Salz und Eier in einer Schüssel verrühren. Die Butter langsam in einem kleinen Topf zerlassen, dann hinzufügen. Kokosmilch dazugießen. Mehl, Backpulver und Vanille unterrühren, bis ein fester Teig entsteht. Birnen schälen, achteln und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Teig vermengen. Eine Kastenform von 26 cm Länge mit Butter einfetten, Teig hineingeben. Bei 180 °C ungefähr 50 Minuten lang backen.