

Getränkter Birnencake



Dieser Cake wird mit Schweizer Birnel aus Hochstammkulturen zubereitet. Damit tragen wir dazu bei, dass die Birnen-Hochstamm-Bäume erhalten bleiben und besonders das Jagdgebiet der Langohrfledermäuse erhalten bleibt.

Ofen auf 180°C vorheizen

Cakeform 30 cm, mit Backtrennpapier auskleiden

Rezept:

230 g eingemachte Birnen
(ev. aus Dosen)

in kleine Stücke schneiden,
beiseite stellen

400 g Birnel (aus der Schweiz)
120 g Butter

in eine kleine Pfanne geben
beigeben, beides erwärmen, bis
der Butter geschmolzen ist, leicht
auskühlen lassen

2,5 dl Buttermilch
1 Prise Salz
1 Prise Muskat
2 Teel. Zimt
3 Essl. Haselnüsse gemahlen

unter Rühren beigeben

450 g Halbweissmehl
3 Teel. Backpulver/1 Päckli

dazu sieben, gut mischen

Alle Zutaten unter den Teig mischen und in die Cakeform füllen.

Backen: 180 °C, 60 Min.

Guss:

1/2 dl Birnensaft
2 Essl. Puderzucker

gut verrühren

Fertiger Cake noch in der Form mit einer Stricknadel gut einstechen und den Guss mit dem Pinsel auftragen und einziehen lassen.

En Guete und vielen Dank, dass Ihr damit den Lebensraum besonders für Langohrfledermäuse unterstützt.

Info für Allergiker: Dieser Cake enthält keine Eier!



Rezept: Franziska Heeb,
Thurgauische Koordinationsstelle für Fledermausschutz