

Birnenkuchen

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm

**1 kg nicht zu harte Birnen
150 g Pflanzenmargarine
150 g Rohrzucker
9 ml Biobin
300 g Dinkelmehl
3 TL Weinstein-Backpulver
1 geh. El Carobpulver
50 g zarte Haferflocken
1 Msp. Zimtpulver
125 ml Ziegenmilch
Pflanzenmargarine für die Form**



Den Backofen auf 1900 vorheizen.

Die Birnen schälen, vierteln und die Kerngehäuse heraus schneiden. Die Margarine mit dem Zucker schaumig rühren. Biobin, Mehl und Backpulver, Carobpulver, Haferflocken und Zimt mischen. Abwechselnd mit der Milch und 75 ml Mineralwasser unter die Schaummasse rühren. Eine Springform leicht einfetten und mit zwei Dritteln des Teigs füllen. Mit den Birnenvierteln belegen und den restlichen Teig esslöffelweise darauf verteilen. Den Kuchen 45-50 Min. (Mitte, Umluft 175°) backen.

Variante: Anstelle der Ziegenmilch Schaf- oder Reismilch, anstelle des Biobins 90 g Reismehl verwenden. Statt Birnen je nach Verträglichkeit Äpfel, Pflaumen, Mirabellen oder Kirschen nehmen. Viele Früchte verlieren ihre Allergene Eigenschaft durch Erhitzen.