

Birnenkuchen mit Korinthen

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

3 T Mehl
1 Würfel Hefe
5 geh. EL Zucker
3/4 T lauwarmes Wasser
1/5 Pk. (50 g) Margarine
1/2 T Sojamilch
1 Pk. (125 g) Korinthen
3 reife Birnen
2 TL Zimt-Zucker
Margarine für die Form

- Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken, etwas Wasser hineingeben, den Zucker und danach die Hefe hineinbröseln.
- Die Margarine vorsichtig in einem Topf oder der Mikrowelle zerlassen.
- Alles miteinander verkneten, währenddessen das restliche Wasser und die Sojamilch hinzugeben, zum Schluß die Korinthen unterkneten.
- Schüssel abdecken und den Teig für ca. 30 Minuten an einem warmen zugfreien Ort gehen lassen.
- Eine Springform (28 cm Durchmesser) einfetten, den Hefeteig hineingeben und gleichmäßig glattdrücken.
- Die Birnen schälen, achteln und entkernen; den Teig damit belegen (dabei etwas Abstand zum Rand lassen).
- Mit dem Zimt-Zucker bestreuen.
- Bei 180°C auf mittlerer Schiene ca. 45-50 Minuten backen.



Hinweis: Statt der Korinthen können auch Rosinen verwendet werden.