

### Zutaten für Mürb-Hefeteig:

200g Mehl  
50g Zucker  
80g Butter  
1/4 Würfel Hefe  
4 EL Milch  
1 Ei

### Zutaten Belag:

2 Dosen Birnen  
3/4L Birnensaft (aus der Dose) evtl. mit Apfelsaft auffüllen  
Semmelbrösel  
etwas Zimt  
2 P. Sahnepudding Vanillegeschmack  
1/2 P. gehackte Mandeln

### Zutaten Streusel:

125g Butter zerlassen und abkühlen  
200g Mehl  
125 Zucker  
1/2 TL gemahlener Zimt

### Zubereitung:

Hefe in lauwarmer Milch auflösen und mit den übrigen Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten. Der Teig kann sofort weiterverarbeitet werden, er muss nicht gehen. Aus Sahnepudding und Birnensaft einen Pudding kochen. Kuchenform mit Teig auslegen. Boden mit Semelbrösel und

etwas Zimt bestreuen und mit Birnen belegen. Nach Wunsch über die Birnen noch etwas Zimt geben und mit den gehackten Mandeln bestreuen. Pudding über die Birnen verteilen und glatt streichen. Zutaten für die Streusel alles zusammen in eine Schüssel geben und gut durchkneten. Fertige Streusel auf den Kuchen geben.

Backzeit ca 50 Min. bei 170°C Heißluft

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen**

Ihre

**Küchenwerkstatt- Graf**