

# Wähenbuffet Genfer Birnenkuchen von Florence Bühler

Mengen für 13 Personen

Spinatwähe, Birnenwähe, Käskiechli, Zwiebelechueche

78 g Rohrzucker	
4.875 EL Mehl	
1.3 TL Zimt	
13 Stück Birnen	waschen, in Scheiben schneiden
163 g Rosinen	
1.63 Liter Zitronensaft	ZITRONAT! cl=g
7.8 cl Weisswein	
4.875 g Baumnüsse	BaumnussÖL, g=EL
2.34 dl Vollrahm	
97.5 g Rohrzucker	

## Birnenkuchen:

- Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32cm Ø) auswallen, in das mit Backpapier belegte Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen.
- Zucker, Mehl und Zimt mischen, auf dem Teigboden verteilen.
- Birnen und alle Zutaten bis und mit Öl mischen, darauf verteilen.
- Rahm mit Rohrzucker verrühren, darübergiessen.