



Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, 29.08.2025

Gedeckter Birnen-Walnuss-Kuchen

Für 12-16 Stücke

Zutaten

Für die Füllung:

100 g	Walnusskerne
2 kg	reife Birnen
5 EL	Zitronensaft
70 g	Zucker
1 TL	Zimt
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
1 EL	Speisestärke
5 EL	Wasser
2 EL	Semmelbrösel

Für den Teig:

125 g	Walnusskerne
350 g	Weizenmehl (Type 405)
3 TL	Backpulver
250 g	kühlschrankskalte Butter
100 g	Zucker
1	Ei (Größe M)
etwas	Salz

Für den Zuckerguss:

2 EL	Zitronensaft
75 g	Puderzucker

Außerdem:

Frischhaltefolie
rechteckige Springform (ca. 35 x24 cm)
Butter für die Form
Weizenmehl für die Form

Zubereitung

1. **Für die Füllung** die Walnüsse mit einem großen Messer grob hacken.
2. Die Birnen abbrausen, trocknen, schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen, die Birnenviertel in etwa 2 cm große Stücke schneiden und in einen großen Topf geben. Zitronensaft zugeben und untermischen.
3. Zucker, Zimt und Walnüsse zugeben, verrühren und zugedeckt unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Birnen zugedeckt bei milder Hitze etwa 3 Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen lassen.
4. Puddingpulver und Stärke in eine kleine Schüssel geben und mischen, das Wasser zugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.
5. Die angerührte Stärkemischung unter das Birnenkompott rühren, kurz aufkochen und bei milder Hitze unter Rühren etwa 1 Minute kochen lassen, bis alles etwas eindickt.
6. Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Kompott darin etwa 2 Stunden abkühlen lassen.



7. Inzwischen **für den Teig** die Walnüsse fein mahlen und mit dem Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen mischen.

Stefanies Tipp: Sie können die Walnusskerne auch im Blitzhacker fein zerkleinern.

8. Butter würfeln. Mit Zucker, Ei und 1 Prise Salz zur Mehlmischung geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine kurz zu einem glatten Teig kneten. (Ist der Teig zu klebrig, noch 1-2 EL Mehl zugeben.)

9. Den Teig zu einem Rechteck formen, etwas flachdrücken, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

10. Inzwischen eine rechteckige Springform (35 x 24 cm) mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben.

Stefanies Tipp: Wenn Sie keine rechteckige Springform haben, können Sie stattdessen eine runde Springform (Ø 26 cm) benutzen.

11. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

12. Etwa zwei Drittel des Teiges auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (41 x 30 cm) ausrollen und in die vorbereitete Form legen, dabei rundum einen 3 cm hohen Rand formen.

13. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit den Semmelbröseln bestreuen. Das Birnen-Kompott auf dem Teig verteilen.

14. Den restlichen Teig ebenfalls auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (35 x 24 cm) ausrollen und auf das Kompott legen. Die Ränder andrücken. Mit einer Gabel den Teigdeckel mehrmals einstechen.

15. Den Kuchen in der Form im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 40 Minuten backen.

16. Birnenkuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Gitter mindestens 3 Stunden auskühlen lassen. Erst dann aus der Form lösen.

17. **Für den Zuckerguss** den Zitronensaft und den Puderzucker in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.

18. Den Birnenkuchen vorsichtig aus der Form lösen, auf eine Platte setzen und mit dem Zuckerguss bepinseln. Kuchen in Stücke schneiden und servieren.