



Birnen-Mandelkuchen

Für eine eckige Springform (ca. 24 x 34) – ergibt 16-20 Stücke

Zutaten:

6 Eier

160 g Erythrit

250 g Skyr

ein paar Tropfen Vanillearoma oder Mark von ¼ Vanilleschote

150 g Mandelmehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

3-4 Birnen (je nach Größe)

1-2 EL Erythrit-Puderzucker

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine eckige Springform (24 x 34) mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier schaumig rühren (gut 5 Minuten in der Küchenmaschine), dann den Erythrit nach und nach zugeben. Skyr und Vanillearoma unterheben.
3. Dann das Mandelmehl, Backpulver und das Salz zugeben und vorsichtig unterheben.
4. Den Teig in die Springform füllen.
5. Die Birnen schälen, entkernen, in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen.
6. Im vorgeheizten Ofen ca. 45-50 Minuten backen.
7. Dann aus dem Ofen nehmen, ein paar Minuten in der Form auskühlen lassen, Springformrand entfernen und mit einem Kuchenheber aus der Form nehmen.
8. Das Backpapier entfernen und den Kuchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
9. Vor dem Servieren mit Erythrit-Puderzucker bestäuben.

