



Mohnkuchen mit Rotweibirnen

Zutaten

Rotweibirnen:
etwa 500g Birnen
250ml Rotwein
Saft aus 1 Zitrone
100g Kristallzucker
1 Pkg Vanillezucker
Wasser

Mohnkuchen:
60g Butter
150g Staubzucker
1 Ei
125g geriebenen Mohn
250ml Milch
150g Mehl
1/2 Pkg Backpulver

Zubereitung

Als erstes nimmst du die Zitrone, wäschst sie und presst sie aus. Dann wäschst und halbierst du die Birnen. Das Kerngehäuse vorsichtig mit einem Löffel entfernen und die Birnen dann schnell mit Zitronensaft bestreichen. So werden sie nicht braun. Behalte dir etwas Zitronensaft auf, den brauchst du später vielleicht noch.

Dann gibst du den Rotwein zusammen mit dem Staubzucker, Vanillezucker in einen Topf und bringst den Rotwein zum Kochen. Nun kommen die Birnen dazu. Sollten diese nicht komplett mit Flüssigkeit bedeckt sein (oder dir der Rotwein zu stark sein) gib noch Wasser dazu. Die Birnen kochst du nun bissfest. Zu weich dürfen sie keinesfalls sein. Das sollte nicht länger als 10 Minuten dauern.

Die Milch kommt jetzt zusammen mit dem Mohn für ca. 15min in eine Schüssel.

Für den Mohnkuchen verrührst du die Butter mit dem Staubzucker und dem Ei zu einer cremigen Masse. Gib nun das Milch-Mohn-Gemisch dazu und rühre es in den Teig. Das Mehl und das Backpulver auf den Teig sieben und gut unterheben.

Den Tupperware UltraPro (2l, oder eine andere Kuchenform) mit Butter befetten und mit Mehl austreuen.

Nun gibst du ca. die Hälfte des Teiges in den UltraPro. Darauf die Rotweibirnen legen und mit dem Rest des Mohnkuchen-Teiges bedecken. Sollten die Birnen herauschauen gib noch etwas Zitronensaft auf die Stellen.

Der Mohnkuchen mit Rotweibirnen kommt nun für ca. 45 Minuten bei 175 Grad ins bereits vorgeheizte Backrohr.

<https://www.martins-web.at/mohnkuchen-mit-rotweibirnen/>

Weitere UltraPro
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-ultrapro-
rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-ultrapro-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)