

Birnen im Teig

750 g	Birnen
250 g	Zucker
1	Zitrone (Saft + Schale)
5	Eier
125 g	Butter (Minus L)
300 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver
50 ml	Milch (Minus L)
50 g	Haselnüsse
1 Prise	Salz
250 g	durchw. Speck in dünnen Scheiben

Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse heraustrennen. ½ l Wasser mit 50 g Zucker, Schale und Saft von einer halben Zitrone zum Kochen bringen. Birnen darin garen.

Eier trennen. Butter cremig rühren, abwechselnd den restlichen Zucker und die Eigelb hinzufügen. Schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Zum Schluss die Milch, die restliche geriebene Zitronenschale und die Nüsse hinzugeben. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Ofenfeste Form einfetten, mit Speck auslegen. Birnen darauf auslegen. Den Teig darüber streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf mittlerer Schiene 50 Minuten backen. Evtl. mit Alufolie abdecken. Den Kochsaft der Birnen mit dem restlichen Zitronensaft mischen und zum Auflauf servieren.