

Birnenkuchen mit Hirse



Rezept aus ...



Die 5 Elemente Küche Dr. Claudia Nichterl (leicht abgeändert)

Zutaten:

- 2 Eier
- 3 EL Rohrzucker
- 2 EL Butter zum Ausstreichen
- 500 g Gekochte Hirse
- 1 Tasse Hirsemehl
- 1/2 TL Zimt (gemahlen)
- 1 TL Backpulver
- 4 Reife Birnen
- Walnüsse
- 1 TL Ingwer (frisch gerieben)
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone (Saft und Schale)
- 1 Prise Kakao

Zubereitung:

Für den **Birnenkuchen mit Hirse** den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier mit dem Schneebesen schaumig schlagen und mit den restlichen Zutaten ausgenommen Birnen und Walnüsse zu einem Teig verrühren.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, den Boden mit dem Teig bedecken, Birnen waschen, entkernen, in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Mit gehackten Nüssen bestreuen und etwa 35 Minuten bei 180 Grad backen.