



KARDAMOMKUCHEN MIT BIRNEN UND VEILCHEN

Zutaten: (für eine Springform 26 cm)

2 Birnen, Saft einer $\frac{1}{2}$ Zitrone, 250 g weiche Butter, 1 Prise Salz,
2 EL Veilchensirup, 200 g Zucker, 5 Eier, 400 g Mehl, 1 TL Backpulver,
100 g gemahlene Mandeln, 2 EL Kakaopulver, 1 TL gemahlener Kardamom,
ca. 150 ml Milch, Staubzucker zum Bestreuen, Veilchenblüten zum Garnieren

Zubereitung:

- Backofen auf 180° C vorheizen
- Springform mit Butter und Semmelbröseln ausstreichen
- Birnen schälen, halbieren, entkernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden ev. mit Zitronensaft beträufeln
- Butter mit Salz, dem Sirup und dem Zucker schaumig rühren
- nach und nach die Eier dazugeben und cremig rühren
- Mehl mit Backpulver, Mandeln, Kakao und Kardamom vermischen
- Mehlmischung mit der Milch nach und nach zügig unterrühren, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht
- zuletzt die Birnen unterheben und in die Form füllen
- ca. 50 min backen
- ausgekühlt mit Staubzucker bestreuen

