

Birnen-Nuss-Kuchen

Zubereitungszeit **60 Minuten**



Zutaten für 4 Personen

2 Eier
66,68 g brauner Zucker
1 EL Kikkoman Sauce für Reis
100 g Weizenmehl Typ 405
4,16 g Mandelpulver
1 Packung Backpulver
83,32 g Butter
117 g Birnen

Zum garnieren:

1 Walnuss

Versuche den leckeren Birnen-Nuss-Kuchen. Er ist einfach zuzubereiten und kann auch als Cupcakes zubereitet werden.

|

1. Die Eier und den braunen Zucker verquirlen
2. Kikomansauce für Reis, Weizenmehl, Mandelpulver, Backpulver und geschmolzene Butter dazu geben und so lange verquirlen bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist
3. In eine Form oder Cupcake-Form geben
4. Birne Schälen und in Würfel schneiden
5. Würfel zu der Kuchenmasse geben

6. Mit Wallnüssen garnieren

Guten Apetit!