

# Getränkter Birnencake



Dieser Cake wird mit Schweizer Birnel aus Hochstammkulturen zubereitet. Damit tragen wir dazu bei, dass die Birnen-Hochstamm-Bäume erhalten bleiben und besonders das Jagdgebiet der Langohrfledermäuse erhalten bleibt.

Ofen auf 180°C vorheizen  
Cakeform 30 cm, mit Backtrennpapier auskleiden

## Rezept:

230 g eingemachte Birnen (ev. aus Dosen)	in kleine Stücke schneiden, beiseite stellen
400 g Birnel (aus der Schweiz) 120 g Butter	in eine kleine Pfanne geben beigeben, beides erwärmen, bis der Butter geschmolzen ist, leicht auskühlen lassen
2,5 dl Buttermilch 1 Prise Salz 1 Prise Muskat 2 Teel. Zimt 3 Essl. Haselnüsse gemahlen	unter Rühren beigeben
450 g Halbweissmehl 3 Teel. Backpulver/1 Päckli	dazu sieben, gut mischen

1/3 der Masse in die vorbereitete Cakeform einfüllen.  
Birnenstücke unter die restliche Masse mischen und dann ebenfalls in die Form einfüllen.  
Backen: 180 °C, 60 Min.

## Guss:

0,5 dl Birnensaft 2 Essl. Aprikosenconfi	in kleiner Pfanne erwärmen, auskühlen lassen
---------------------------------------------	-------------------------------------------------

Fertiger Cake noch in der Form mit einer Stricknadel gut einstechen und den Guss mit dem Pinsel auftragen und einziehen lassen.

En Guete und vielen Dank, dass Ihr damit den Lebensraum besonders für Langohrfledermäuse unterstützt.

Info für Allergiker: Dieser Cake enthält keine Eier!

*Rezept: Franziska Heeb, Thurgauische Koordinationsstelle für Fledermausschutz*

Thurgauische Koordinationsstelle für Fledermausschutz; [www.fledermausschutz-tg.ch](http://www.fledermausschutz-tg.ch)