



R e z e p t



## Birnen mit Speck im Teig

### Zutaten für 1 mittelgroße Auflaufform

#### Für den Teig

- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- abgeriebene Schale 1/2 Zitrone
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 20 g geriebene Mandeln
- 50 ml Milch

#### Außerdem

- 3 feste Birnen
- Zitronensaft, Zucker
- 200 g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben

### Zubereitung

- Die Birnen schälen, entkernen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft und etwas Zucker mischen, ziehen lassen.
- Für den Rührteig die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann ein Ei nach dem anderen zugeben und weiter schaumig schlagen. Das mit dem Backpulver, Zitronenschale und Salz vermischte Mehl dazu geben, dann die Milch und zum Schluss die geriebenen Mandeln.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Die Auflaufform mit den Bauchspeck-Scheiben auslegen, die Birnenscheiben darauf verteilen, den Saft darüber gießen und oben drauf den Rührteig verstreichen.
- Auflaufform in den Backofen stellen, nach 30 Minuten die Hitze auf 180 Grad verringern und weitere 20 Minuten backen.
- Vor dem Servieren die Auflaufform 15 Minuten abkühlen lassen.