



hr1-DOLCE VITA

**Maria Groß**  
**Thüringer Blechkuchen**  
Für 1 Backblech

**ZUTATEN**

Für den Boden:

200 g Dinkelmehl  
200 g gemahlene Mandeln  
5 Eier  
150 g flüssige Butter  
100 ml Milch  
1 TL Speisestärke  
1 Prise Natron

Für den Belag:

Ca. 700 g Birnen

Für den Guss:

200 g Sahne – 100 g Zucker  
4 Eier  
1 EL Speisestärke  
100 g Schmand  
Mandelblättchen zum Bestreuen (nach Belieben)

Außerdem:

Butter und Zucker für das Backblech

**ZUBEREITUNG**

Für den Boden den Backofen auf 180°C vorheizen. Alle Zutaten mischen und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig auf ein gebuttertes und gezuckertes Backblech gießen. Den Teig im Ofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten vorbacken – er wird gleich noch weitergebacken.



hr1-DOLCE VITA

Inzwischen für den Belag die Birnen waschen und vierteln, dabei die Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel auf dem vorgebackenen Teig verteilen.

Für den Guss alle Zutaten verrühren und gleichmäßig über die Birnen gießen. Nach Belieben noch mit Mandelblättchen bestreuen. Den Thüringer Blechkuchen im Ofen auf mittlerer Schiene weitere 25 Minuten backen.

*(Dieser Kuchen ist unendlich wandelbar: Gemahlene Nüsse oder Safran wandern in den Teig. Obst der Saison wie Stachelbeeren oder nur Zucker kommt obendrauf. Er schmeckt aber auch einfach ohne Frucht, ganz pur – alles ist möglich!)*