

Gorgonzola-Birnen-Kuchen, einfache Zubereitung

Zutaten:

180 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver
3 Eier
120 ml Pflanzenöl
100 ml Milch
Pfeffer
100-120 gr würziger Hartkäse gerieben
150 -180 gr Gorgonzola/Dadone oder Roquefort, zerbröseln
3 Birnen, geschält, entkernt, geschnitten
100 gr Wal- oder Haselnüsse, grob zerkleinert

Kastenform 32 cm gebuttert mit Mehl bestäubt

Passt hervorragend zu Wein, Prosecco, Aperitif, Grappa, Obstbrände

Ofen auf 180 Grad vorheizen, währenddessen

Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermengen

In einer zweiten Schüssel Eier, Öl, Milch verquirlen, Pfeffer hinzu, in die Mehl-Backpulvermischung geben, geriebenen (Hartkäse) und zerbröselten (Gorgonzola, Dadone) Käse hinzufügen, Birnen und Nüssen untermengen
Nach Geschmack evtl. vorsichtig nachsalzen
Alles in die gefettete Kastenform füllen
Ca. 50 Minuten backen, nach Garprobe aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, stürzen und mit einem Glas Wein oder Sekt genießen.

