

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

Birnen sind seit Urzeiten Kulturpflanzen der Menschen, trotzdem gibt es von ihnen längst nicht so viele Sorten wie bei ^{den} Äpfeln. Reif sind sie ausgesprochen druckempfindlich, daher werden sie immer hartreif geerntet und transportiert und sollen erst beim Verbraucher ihre Grenzürfäe erreichen. Bei normaler Zimmertemperatur reifen Birnen schnell, ihre Haltbarkeit ist dann begrenzt. Birnen werden überwiegend roh verzehrt, ein großer Teil der Ernte ^{geht} aber auch in die Konservenindustrie. Birnen sind leicht verdaulich, wirken entwässernd und fördern die Darmtätigkeit.

Mit frischen Früchten
Heike Natwiel

Versunkene Schoko-Birnentorte

150g weiche Butter - schaumig rühren

150g Zucker - nach und nach dazu, gut verrühren

2 Eier - "

200g Mehl

100g gem. Mandeln

½ P. Backpulver

} vermischen, nach und nach daen geben;

5 TL Kakao pulver - untermischen,

~ ½ Tasse Milch - soviel, daß ein zäher Teig entsteht, dazu geben,

Teig in gefettete Springform geben

500-750g Birnen - vierteln, schälen, entkernen, einkerben, kranzformig auf den Teig legen; bei 180°C ~ 35-40 min auf mittl. Schiene backen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen,

Guten Appetit