

Oktober Vollmond 2023

Liebe Kundinnen und 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 sehr druckempfindlich, daher werden sie hartreif geerntet und transportiert und erreichen erst beim Verbraucher ihre Grenzreife bei normaler Zimmertemperatur, ihre Haltbarkeit ist dann begrenzt. Birnen werden überwiegend roh verzehrt, ein Teil der Ernte geht aber auch in die Konservenindustrie.

Birnen sind leicht verdaulich, wirken entwässernd und fördern die Darmtätigkeit. Neben den europäischen Birnensorten gibt es noch die japanischen Birnen (= Nashi) und chinesische Birnen.

Versunkene Schoko-Birnentorte

Mit frischen Früchten

Heike Hahnke

150g weiche Butter - schaumig schlagen

150g Zucker - nach und nach dazu

2 Eier - " " " "

200g Dinkelmehl

100g gem. Mandeln

1/2 P. Backpulver

} vermischt, nach und nach dazu geben

5 TL Kakaopulver - unterrühren

~ 1/2 Tasse Milch - nur soviel, daß ein zäher Teig entsteht

Teig in gefettete Springform geben,

500-750g Birnen - geriebelt, schälen, entkernen, kranzförmig

auf den Teig legen, bei 180°C ~ 35-40 Min. auf mittl. Schiene backen

Guten Appetit