

Nächste Woche liefern wir wegen dem Feiertag
einen Tag früher - Bestellungen auch nur bis Dienstag Mittag möglich!

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

Birnen sind seit Urzeiten Kulturpflanzen der Menschen,
trotzdem gibt es von ihnen längst nicht so viele Sorten wie beim ^{den} Äpfeln.
Reif sind sie ausgesprochen druckempfindlich, daher werden sie immer
hartreif geerntet und transportiert und sollen erst beim Verbraucher
ihre Genußreife 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
Hilke Kattl

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

} verrühren, nach und nach dazu geben;

5 TL Kakao pulver - unterrühren,

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

Teig in gefettete Springform geben

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

Guten Appetit