

## **Birnen-Nuss-Kuchen im Glas**



### *Zutaten:*

#### *Zutaten für 6 Gläser (à 250 ml):*

2 Birnen

150 g MEGGLE Streichart

100 g Zucker

1 EL Zimt

4 Eier (Größe M)

125 g Mehl

1 TL Backpulver

3 EL gemahlene Haselnüsse

Fett und Mehl für die Gläser

### *Zubereitung:*

1. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. MEGGLE Streichart, Zucker und Zimt cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen und unterrühren. Birnenwürfel unterheben. Ofenfeste Gläser ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Teig in die Gläser füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) auf ein Rost stellen und 15–20 Minuten backen.

*Zubereitungszeit:*

ca. 35 Minuten

Pro Glas ca. 1800 kJ, 430 kcal. E 9 g, F 28 g, KH 38 g

**Über MEGGLE:**

Das Erfolgsrezept von MEGGLE lautet seit über 125 Jahren: Tradition, Qualität und ständige Innovationen. Als kleine Käserei wurde das Unternehmen von Josef Anton Meggle I. bei Wasserburg in der Nähe von München gegründet und zählt heute zu den renommiertesten Herstellern von Milcherzeugnissen in Europa. Die Markenprodukte werden auch in Nord- und Südamerika und im asiatischen Raum vertrieben. Mit 2.500 Mitarbeitern, darunter 850 in Wasserburg, produziert die MEGGLE-Gruppe qualitativ hochwertige Milch-, Käse-, Sahne- und Joghurtprodukte sowie Butter, Butterspezialitäten und gefüllte Baguettes für End- und Großverbraucher. Darüber hinaus werden Milchtrockenprodukte als Spezialerzeugnisse für die internationale Pharma- und Lebensmittelindustrie hergestellt. Stets dem Fortschritt verpflichtet, konnte MEGGLE 2013 einen Umsatz von über einer Milliarde Euro erwirtschaften. Trotz des internationalen Erfolgs zählt die Heimat: Der Hauptfirmensitz von MEGGLE befindet sich nach wie vor im oberbayerischen Wasserburg am Inn.

Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.meggle.de](http://www.meggle.de) sowie [www.facebook.com/meggle.de](https://www.facebook.com/meggle.de)