



Special: Weihnachtlicher Birnenkuchen

mit Ingwer und Frischkäse-Frosting



ca. 1h



2 Personen

Heute absolutes Standardobst, früher mal edles Früchtchen nur für die Oberschicht, die sich solch teuren Schnickschnack leisten konnte: Ja, die Birne hat einen gewissen sozialen Abstieg durchmachen müssen. Gut für uns, finden wir, denn sie würde uns schon fehlen - besonders in diesem lecker-weihnachtlichen Kuchenrezept, wo sie nebst aromatischem Ingwer und cremigem Frischkäse-Frosting eine absolute Hauptrolle spielt.

Was du von uns bekommst

- 1 Birne
- 1 Stück Ingwer
- 150g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 200g Zucker
- 2 Bio-Eier ³
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Packung Frischkäse ⁷
- 2 Päckchen Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter ⁷
- 130ml Pflanzenöl
- 30g Honig
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- Kastenform, 30x12cm
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Schneebesen
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 784kcal, Fett 46.0g, Kohlenhydrate 83.0g, Eiweiß 10.1g



1. Birne schneiden

Den Backofen auf 190°C (170°C Umluft) vorheizen. Die **Birne** vierteln, entkernen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Eine Kastenform mit 1 EL Butter oder Pflanzenöl fetten und mit **1-2TL Mehl** bestäuben. **Tipp:** Wer mag, kann die gefettete Form auch mit Backpapier auslegen.



4. Kuchen backen

Die **Birnen** mit einem Teigspatel unter den **Teig** mengen, dann den **Teig** in die vorbereitete Kastenform füllen, glatt streichen und 45-50Min. im Ofen backen. **Tipp:** Der **Kuchen** ist fertig, wenn bei der Stäbchenprobe (z. B. mit einem Zahnstocher) kein **Teig** am Stäbchen haften bleibt.



2. Trockenzutaten vermengen

130g Mehl mit **2TL Backpulver** mischen, dann **½TL Spekulatiusgewürz** und **½-1TL Salz** unterrühren.



5. Frosting vorbereiten

Für das **Frosting** den **Frischkäse** mit dem **Puderzucker**, 30g Honig und 1 kleinen Prise Salz mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen. Bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.



3. Teig zubereiten

150g Zucker mit dem **Ingwer** verrühren, bis der **Zucker** feucht wird. Dann die **Eier**, den **Joghurt** und 130ml Pflanzenöl zugeben und alles zu einem glatten **Teig** verrühren. Die **Mehlmischung** in 2 Portionen unterrühren, bis möglichst keine Klümpchen zu sehen sind, aber nicht zu lange rühren.



6. Kuchen garnieren

Den **Kuchen** vollständig auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen. Die Oberfläche mit dem **Frischkäse-Frosting** bestreichen und nach Belieben mit dem **restlichen Spekulatiusgewürz** bestreuen. Den **Kuchen** in **8 Scheiben** schneiden und servieren.