



Birnen-Ingwer-Kuchen

mit Crème-fraîche-Frosting



ca. 1h



4 Portionen

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 leckeren Kuchenrezept, wo sie nebst aromatischem Ingwer und cremigem Frosting eine absolute Hauptrolle spielt.

- 1 Birne
- 1 Stück Ingwer
- 150g Weizenmehl ²
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 200g Zucker
- 2 Bio-Eier ¹
- 1 Becher Joghurt ³
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 25g Puderzucker

- 1EL Butter ³
- 130ml Pflanzenöl
- 30g Honig
- Salz

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

Kochtipp
Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 896kcal, Fett 58.8g,
Kohlenhydrate 81.7g, Eiweiß 10.7g



4. Kuchen backen

2. Trockenzutaten vermengen

5. Frosting vorbereiten

3. Teig zubereiten

6. Kuchen garnieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**