



Birnen-Ingwer-Kuchen

mit Crème-fraîche-Frosting



ca. 1h



3-4 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 leckeren Kuchenrezept, wo sie nebst aromatischem Ingwer und cremigem Frosting eine absolute Hauptrolle spielt.

Was du von uns bekommst

- 2 Birnen
- 2 Stücke Ingwer
- 300g Weizenmehl ¹
- 250g Butter ⁷
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 400g Zucker
- 4 Bio-Eier ³
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 3 Becher Crème fraîche ⁷
- 25g Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- 60g Honig
- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Kastenformen à 30x12cm
- kleiner Topf
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Schneebesen
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 821kcal, Fett 51.1g, Kohlenhydrate 80.6g, Eiweiß 10.3g



1. Birnen schneiden

Den Backofen auf 190°C (170°C Umluft) vorheizen. Die **Birnen** vierteln, entkernen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Zwei Kastenformen jeweils mit 1EL Pflanzenöl fetten und mit **1-2TL Mehl** bestäuben. **Tipp:** Wer mag, kann die gefetteten Formen auch mit Backpapier auslegen.



4. Kuchen backen

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



2. Trockenzutaten vermengen

Die **Butter** in einem kleinen Topf schmelzen. **260g Mehl** mit dem **Backpulver** mischen, dann **1TL Spekulatiusgewürz** und 1½TL Salz unterrühren.



5. Frosting vorbereiten

Für das **Frosting** die **Crème fraîche** mit dem **Puderzucker**, 60g Honig und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen. Bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.



3. Teig zubereiten

300g Zucker mit dem **Ingwer** verrühren, bis der **Zucker** feucht wird. Dann die **Eier**, den **Joghurt** und die **geschmolzene Butter** 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

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