



Birnen-Ingwer-Kuchen

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

- 1 Birne
- 1 Stück Ingwer
- 150g Weizenmehl ¹
- 250g Butter ⁷
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 200g Zucker
- 2 Bio-Eier ³
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 25g Puderzucker

- 30g Honig
- Salz
- Pflanzenöl

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

Nährwertangaben pro Portion
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

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**