



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.

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

- 2EL Butter ³
- 260ml Pflanzenöl
- 60g Honig
- Salz

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

Kochtipp
Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

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

Energie 847kcal, Fett 54.0g,
Kohlenhydrate 80.6g, Eiweiß 10.3g

A rectangular block of butter, partially unwrapped from its dark, possibly foil-lined, packaging. The butter is a pale yellow color and appears to be in a solid, slightly textured state. It is set against a plain, light-colored background.

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.



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.



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.