



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 Stück frischer Ingwer
- 1 Birne
- 1 Packung Weizenmehl 1
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 200g Zucker
- 2 Bio-Eier³
- 1 Becher Joghurt⁷
- 1 Packung Frischkäse⁷
- 2 Päckchen Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- 30g Honig
- Salz
- Pflanzenöl

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 602kcal, Fett 42.9g, Kohlenhydrate 45.1g, Eiweiß 9.4g



1. Birne schneiden



2. Trockenztaten vermengen

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 1EL Pflanzenöl oder Butter 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 Teigsplatte 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.



3. Teig zubereiten

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



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.