



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.

- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Birne
- 1 Packung Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 200g Zucker
- 2 Bio-Eier ³
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Packung Frischkäse ⁷
- 2 Päckchen Puderzucker

- 30g Honig
- Salz
- Pflanzenöl

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

Kochtipp
Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

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

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



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](#)