



Special: Weihnachtlicher Birnenkuchen

mit Ingwer und Frischkäse-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 lecker-weihnachtlichen Kuchenrezept, wo sie nebst aromatischem Ingwer und cremigem Frischkäse-Frosting eine absolute Hauptrolle spielt.

Was du von uns bekommst

- 2 Stück frischer Ingwer
- 2 Birnen
- 2 Packungen Weizenmehl 1
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 400g Zucker
- 4 Bio-Eier 3
- 2 Becher Joghurt 7
- 2 Packungen Frischkäse 7
- 3 Päckchen Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- 60g Honig
- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Kastenformen, je 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 8 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 595kcal, Fett 42.8g, Kohlenhydrate 43.4g, Eiweiß 9.4g



1. Birnen schneiden



2. Trockenzutaten vermengen



3. Teig zubereiten

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 oder Butter fetten und mit **1-2TL Mehl** bestäuben. **Tipp:** Wer mag, kann die gefetteten Formen auch mit Backpapier auslegen.



4. Kuchen backen



5. Frosting vorbereiten



6. Kuchen garnieren

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** den **Frischkäse** 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 **Frischkäse-Frosting** bestreichen und nach Belieben mit dem **restlichen Spekulatiusgewürz** bestreuen. Jeden **Kuchen** in **8 Scheiben** schneiden und servieren.