



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.

- 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

- 60g Honig
- Salz
- Pflanzenöl

- Backofen
- 2 Kastenformen, je 30x12cm
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Schneebesen
- Messbecher
- Küchenreibe

Kochtipp
Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

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

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



4. Kuchen backen

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.



5. Frosting vorbereiten



3. Teig zubereiten

3. Teig zubereiten

A rectangular cake with white frosting and almond flakes, served on a white plate. A slice is being served onto a small dark plate. A glass of water and a whisk are also visible.

6. Kuchen garnieren

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.