

Weihnachtlicher Birnenkuchen mit Zimt und Ingwer



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 30 Min.
Zubereitungszeit: 2 Std.



Zutaten:

6 Birne(n)
1 TL Ingwer, gemahlen
330 g Zucker, braun
1,5 l Wasser
1 Zimtstange(n)
1 Vanilleschote(n)
5 cm Ingwer
1 Zitrone(n)
6 Eier
165 g Puderzucker
180 g Mandelmehl
200 ml Joghurt
1 TL Backpulver
35 g Maisstärke
(gemahlen) 1 TL Zimt



Le Creuset Auflaufform
Tradition, rechteckig in
kirschrot



GEFU Sieb PASSO



Rösle Zitronenpresse



Le Creuset Rührschüssel mit
Henkel in meringue



Rösle Kochtopf EXPERTISO



triangle Apfelfentkerner Sense
Pflaume 20 mm

1

Die Birnen schälen und von unten mit einem kleinen scharfen Messer vorsichtig entkernen, der Stiel sollte an der Birne bleiben. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Zitronensaft zusammen mit genug Wasser in eine Schüssel geben. Die Birnen in das Wasser legen um zu verhindern, dass sie sich verfärben.

2

1,5 Liter Wasser zusammen mit dem braunen Zucker, dem Ingwer, der Zimtstange, der restlichen Zitrone sowie das ausgekrazte Äußere einer Vanilleschote in einen Kochtopf geben und auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Hitze auf ein Köcheln reduzieren und die Birnen hinzugeben, sodass sie vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sind. Im Topf ca. 20 Minuten weich pochieren. Anschließend aus dem Topf nehmen und sofort wieder in eiskaltes Zitronenwasser legen.

3

Den Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Eine eckige Auflaufform (26 cm) einfetten.

4

In eine große Rührschüssel die Eier, das Vanillemark sowie den Puderzucker geben. Alles gut verquirlen. In eine weitere Schüssel die Maisstärke, den gemahlene Zimt und Ingwer sowie Mandelmehl einsieben und alles gut vermischen. In die Schüssel mit den Eiern den Joghurt geben, verrühren und dann die trockenen Zutaten nach und nach unter Rühren hinzugeben.

5

Die Birnen kurz abtropfen lassen und dann in die Auflaufform stellen. Den Teig zwischen den Birnen verteilen. Den Kuchen für ca. 70 Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen.

Die Birnen sollten idealerweise mittelgroß und noch nicht ganz reif sein. Zum Servieren eignet sich hervorragend Puderzucker, Vanillesauce oder 3/4 der Birnen-Pochier-Flüssigkeit als Sirup reduziert.