Birnen-Ingwer-Kuchen

Für alle, die saftige Obstkuchen mit einem kleinen Twist mögen. Fruchtige Birnen mit der feinen Schärfe des Ingwers sind eine tolle Geschmackskombination! Nicht nur an kalten Wintertagen macht dieses einfache Rezept richtig gute Laune. Schmeckt lauwarm mit Vanilleeis oder einem Klacks Sahne besonders gut, aber auch kalt schmeckt er hervorragend.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 175 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier (Gr. M)

200 g Mehl
2 TL Backpulver
2-3 TL geriebener Ingwer (je nach Geschmack)

Außerdem

450 g Birnen
25 g weiche Butter
1-2 EL brauner Zucker

ZUBEREITUNG

1. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen oder Form gründlich einfetten.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Für den Teig Butter mit Zucker cremig aufschlagen.
4. Die Eier nacheinander unterrühren.
5. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit dem geriebenen Ingwer zur Butter-Ei-Mischung geben und nur so lange verrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Den Teig in die Form geben und glattstreichen.
6. Die Birnen nach Wunsch schälen (mit Schale geht auch), entkernen und in dünne Steifen schneiden. Anschließend fächerförmig auf dem Teig verteilen.
7. Mit Butterflocken und braunem Zucker bestreuen.
8. Im unteren Drittel des Backofens ca. 40 Minuten backen, die Oberfläche sollte goldbraun sein.
9. Den Kuchen lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis oder einem Klacks Sahne servieren. Der Kuchen schmeckt kalt aber natürlich auch richtig gut.