Birnen-Ingwer-Kuchen

Rezept für einen Birnen-Ingwer-Kuchen für etwa 6 bis 8 Stücke und eine kleine Springform (22cm). Der warme Kuchen wird mit Sahne oder Vanilleeis serviert.

Zutaten:

200g Butter
175g Zucker
200g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
ein Teelöffel Ingwerpulver
3 Eier
500gr frische Birnen

ein Eßlöffel brauner Zucker zum bestreuen
dazu Vanilleeis oder Schlagsahne

Zubereitung

Springform mit 22cm Durchmesser einfeten oder mit Backpapier auslegen.

Birnen schälen, entkernen und in dünne Steifen schneiden.

Backpulver unter das Mehl mischen. Eier verquirlen. Aus 175g Butter, Zucker, Mehlmischung, Eiern und Ingwerpulver mit dem Handrührgerät einen glatten Teig herstellen.

Teig in die Backform geben und glattstreichen. Birnenstreifen fächerförmig auf dem Teig auslegen. Die Birnen mit dem braunen Zucker bestreuen und die restliche Butter als Flöckchen auf dem Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 155 Grad) in 35 bis 40 Minuten goldbraun backen. Der Kuchen sollte leicht nachgeben, wenn er vorsichtig mit einem Löffel eingedrückt wird.

Der Kuchen wird noch warm mit Sahne oder einer dicken Kugel Vanilleeis serviert.