



Birnen-Pastinaken-Kuchen

Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für eine Backform mit 23 bis 25 Zentimetern Durchmesser)

Für den Miso-Karamell:

150 g Zucker
70 ml Wasser
160 ml Sahne
1 TL Miso, dunkel oder hell
1 TL Vanille-Extrakt (nach Belieben)
1 Prise Salz

Für den Teig:

150 g Butter
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron
1 TL Salz (oder Vanillesalz)
1/2 TL geriebene Muskatnuss
1/2 TL gemahlener Zimt
75 g Pekannüsse oder Walnuskerne
2 Pastinaken (etwa 250 g) geschält, grob gerieben, ohne das holzige Innenteil
2 Birnen, geschält, entkernt, grob gerieben - den Saft für den Teig aufheben
60 g Muscovado-Zucker
75 g Zucker
3 Eier
200 g saure Sahne
1 TL Vanilleextrakt
1 TL frisch geriebener Ingwer
Butter zum Ausfetten

Für das Frosting:

150 g Butter, weich
300 g Puderzucker, gesiebt
225 ml Miso-Karamell

Zum Bestreuen:

1 Handvoll Pekannüsse oder Walnüsse, grob gehackt

Zubereitung

Für den Miso-Karamell:

Einen mittelgroßen hohen Topf sorgfältig säubern. Den Zucker mit dem Wasser darin bei mittlerer Temperatur mit Deckel zum Kochen bringen. Dabei nicht rühren. Den Deckel abnehmen und alles für circa acht Minuten sanft köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat, die Farbe goldig ist und die Konsistenz etwas dicker wird. Sobald die Masse leicht gebräunt ist, die Hitze auf niedrigste Stufe herunterschalten und die Sahne mit einem Schneebesen einrühren. Wenn die Sahne dazukommt, blubbert die Masse auf – das ist richtig so! Alles gut verrühren, dann Miso, Vanille-Extrakt und Salz unterrühren. Jetzt den

Karamell noch ein paar Minuten köcheln lassen, damit er etwas dicker wird. Je länger der Karamell gekocht wird, desto dicker wird er. Vor der Verwendung gut abkühlen lassen.

Für den Teig:

Zuerst wird die Butter für den Teig gebräunt: Dafür die Butter in einen Topf geben und langsam erhitzen, bis sie dunkel wird. Das dauert etwa fünf Minuten. Gleich eine zweite Schüssel bereitstellen, um die Butter umzugießen, sobald sie die richtige Farbe hat, damit sie nicht weiterkocht.

Die Backform leicht buttern und den Backofen auf 180 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen. In einer großen Schüssel das Mehl mit Backpulver, Natron, Salz und Gewürzen vermengen. Die Nüsse Ihrer Wahl grob hacken. Die geriebenen Pastinaken mit den Birnen und deren Saft in einer Schüssel vermengen.

Mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät die braune Butter mit den beiden Zuckersorten verquirlen. Die Eier nacheinander dazugeben, gefolgt von der sauren Sahne, dem Vanilleextrakt und dem Ingwer. Jetzt das Mehlgemisch grob unterheben, gefolgt von den Pastinaken, den Birnen und den Nüssen. Den Teig kurz, aber gründlich vermischen und gleichmäßig in der Backform verteilen. 35 bis 37 Minuten backen und den Kuchen anschließend auf einem Gitter abkühlen lassen. Währenddessen das Frosting machen.

Für das Frosting:

Mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät zuerst die Butter mit dem Puderzucker vier Minuten aufschlagen. Den Miso-Karamell unterschlagen, bis das Frosting schön luftig ist.

Jetzt den Kuchen quer halbieren, mit dem Frosting füllen und zum Schluss die Oberseite nach Lust und Laune mit Frosting bestreichen und mit Pekannuskernen oder Walnüssen bestreuen.