



“Umgedrehter” Birnen-Ingwer-Kuchen

Rezept von Cynthia Barcomi (für eine 23er bis 24er Backform)

4 kleine Birnen (geschält, halbiert und mit Teelöffel entkernt)

Miso Karamell

100 g brauner Zucker

90 g Butter

Eine Prise Zimt

1 TL Vanilleextrakt

1-2 TL helles Miso

Für den Teig

160 g Mehl

100 g fein gemahlene Mandeln

2 TL Backpulver

1/4 Muskat, gemahlen

Feine geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

125 g brauner Zucker oder Zuckerraffinade

1/2 TL Salz

125 g weiche Butter

75 ml Milch

2 Eier

100 ml Milch

1 TL frisch geriebener Ingwer (oder nach Geschmack)

1 TL Vanilleextrakt

Schlagsahne zum Servieren (nach Belieben)

Zubereitung:

Die Birnen vorbereiten und zur Seite stellen. Die Backform leicht einbuttern. Ein Stück Backpapier für den Boden zuschneiden und darauf platzieren. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Butter und braunen Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Gelegentlich rühren, bis die Butter geschmolzen ist. Zimt, Vanilleextrakt und Miso dazugeben. Mit einem Schneebesen unter ständigem Rühren eine Minute lang kochen, bis der Zucker sich auflöst und die Mischung eindickt. Vom Herd nehmen und in die Backform gießen. Birnenhälften ordentlich auf das Karamell wie eine Blume platzieren. Zur Seite stellen.

Mehl, Mandeln, Backpulver, Muskat, Zitronenabrieb, Zucker und Salz in einer großen Rührschüssel vermengen. 75 ml Milch mit den Eiern verquirlen. 100 ml Milch mit dem frischen Ingwer und dem Vanille Extrakt vermischen.

Weiche Butter stückchenweise in die Mehlmischung geben, mit dem Handmixer oder Küchenmaschine relativ fein einarbeiten, sodass die Krümel an kleine Erbsen erinnern. Mit Handmixer oder Küchenmaschine die Milch-Ingwer-Vanille zur Mehlmischung geben und 30 Sekunden rühren.

Danach die Milch-Ei-Mischung in drei Portionen unter der Mischung geben. Nach jeder Zugabe zehn Sekunden rühren.

Den Teig gleichmäßig über die Birnen in die Backform verteilen. 42 bis 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten nach der Farbe schauen und eventuell mit Backpapier für den Rest der Backzeit leicht abdecken. Fünf Minuten in der Backform abkühlen lassen. Mit einem dünnen Messer den Rand der Backform lang gehen, dann den Kuchen auf einer Kuchenplatte stürzen. Warm mit Schlagsahne oder einfach so servieren!