



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## GEDÄMPFTER BISKUITKUCHEN MIT BIRNE, MELASSE UND INGWER



### HAUPTZUTAT

Mehl

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunden

### PORTIONEN

16-18

### ÜBERBLICK

Dieser warme, leicht würzige Biskuitkuchen schmeckt am köstlichsten mit Vanillesauce. Dank der guten Antihaftbeschichtung lässt sich der klebrige Kuchen ganz leicht aus der Bratreine lösen, sodass Sie ihn direkt daraus servieren können.

### ZUTATEN

#### Für den Ingwer-Zuckerrübensirup:

- 100 g Butter
- 550 g Zuckerrübensirup
- 150 ml Ingwer-Sirup
- 200 g frische Semmelbrösel

#### Für den Biskuit:

- 500 g Butter

- 500 g brauner Zucker
- 6 Kugeln Ingwer, fein gerieben oder gehackt
- 500 g Mehl
- 1½ TL Backpulver
- 8 Eier
- 1 EL Milch
- 5 feste Conference-Birnen, geschält

### ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 190 °C (Gas: Stufe 5, Umluft: 170 °C) vorheizen.
- 2) In einer Pfanne bei mittlerer Hitze Butter, Zuckerrübensirup und Ingwer-Sirup langsam schmelzen. Semmelbrösel und die Zuckermasse in eine Schüssel geben, verrühren und 5 Minuten ruhen lassen.
- 3) Die rechteckige Bratreine ganz leicht mit Butter einfetten und anschließend die Semmelbrösel-Masse hineinlöffeln. Beiseitestellen, während Sie den Biskuit zubereiten.
- 4) Eier trennen. Eigelbe mit Zucker zu einem dicken Schaum rühren.
- 5) Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und vermengen.
- 6) Portionsweise und abwechselnd Butter, Mehl und Milch unter die Eigelbmasse rühren.
- 7) Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und den Eischnee dann unter den Teig heben.
- 8) Den Teig vorsichtig in die Bratreine geben und dabei darauf achten, dass die Semmelbröselnschicht weitestgehend intakt bleibt.
- 9) Birnen längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Birnenscheiben vorsichtig auf den Teig legen, sodass sie möglichst wenig einsinken.
- 10) In den Backofen stellen und 60–75 Minuten backen, bis der Biskuit goldbraun und durchgebacken ist. Wenn der Biskuit zu schnell braun wird, einfach mit ein wenig Alufolie abdecken und weiterbacken, bis er durch ist.
- 11) Aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit ein wenig Puderzucker bestäuben und mit Vanillesauce, geschlagener Sahne oder Eis servieren.

*Anmerkungen des Kochs:* Der Biskuitkuchen schmeckt auch ohne Obst.