



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

BIRNEN-AUFLAUF MIT INGWER UND ZIMT



HAUPTZUTAT

Obst

ZUBEREITUNGSZEIT

20 min

KOCHZEIT

70 min

PORTIONEN

6

ZUTATEN

Für die pochierten Birnen:

- 6 mittelgroße Birnen, nicht ganz reif, mit Stiel, geschält
- 330 g brauner Zucker
- 1,5 l Wasser
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote, Mark ausgekratzt, Mark und Schote beiseitegelegt
- 5 cm frischer Ingwer, halbiert
- 1 Zitrone

Zum Servieren:

- Puderzucker
- Vanillesauce

Für den Teig:

- 6 Eier
- 165 g Puderzucker
- 180 g Mandelmehl
- 200 g Joghurt (Doppelrahmstufe)
- 1 TL Backpulver
- 35 g Maisstärke
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlener Ingwer
- Mark einer Vanilleschote

ZUBEREITUNG

1. Die Birnen mit einem kleinen scharfen Messer oder einem Kernhausentferner von unten her entkernen. In eine Schüssel mit Wasser und dem Saft einer halben Zitrone legen, während die Flüssigkeit zum Pochieren zubereitet wird. So wird verhindert, dass sich die Birnen verfärben.
2. Das Wasser, den Zucker, den Ingwer, die Zimtstange, die restliche Zitrone und die Vanilleschote in einem kleinen Topf (24 cm) von Le Creuset bei mittlerer Hitze auf dem Herd zum Kochen bringen. Dann auf ein Köcheln reduzieren, die Birnen hineingeben, so dass sie vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sind und 20 Minuten lang weich pochieren. Herausnehmen und sofort in eiskaltes Zitronenwasser legen, um ein Verfärben zu verhindern.
3. Den Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft / Gas Stufe 4) vorheizen. Eine rechteckige Auflaufform (26 cm) von Le Creuset einfetten. Anschließend in einer großen Rührschüssel die Eier, das zurückbehaltene Vanillemark und den Zucker verquirlen. Die Stärke, die Gewürze, das Backpulver und das Mandelmehl einsieben. Die trockenen Zutaten gut miteinander verquirlen. Dabei darauf achten, dass keine

1/2



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

Klümpchen entstehen. Nun den Joghurt mit den Eiern und dem Zucker verrühren und dann die trockenen Zutaten unter die feuchten Zutaten mengen, bis alles gut vermischt ist.

4. Die pochierten Birnen kurz abtropfen lassen und in die Auflaufform stellen. Dann den Teig zwischen den Birnen verteilen und alles für 70 Minuten backen (mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Teig durchgebacken ist). Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und warm z.B. mit Vanillesauce servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset

www.lecreuset.com