

Rezept

Birnen-Ingwer-Walnuß-Kuchen

Vorbereitung

Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. (Anleitung: [siehe hier](#))

80 g Walnüsse mit einem [Blitzhacker](#) mahlen. (Fertig gemahlene Walnüsse gibt es nicht zu kaufen.)

Mürbeteig

120 g Mehl

60 g Zucker

1 Prise Salz

80 g Butter

Mürbeteig herstellen: Anleitung [siehe hier](#).

Und sodann auf den Springformboden geben.

150 g Ingwer-Konfitüre (siehe [Blick in die Backstube](#)) mit einem Löffel auf dem Teig verstreichen.

500 g reife, feste Birnen schälen, vierteln, Kerne ausschneiden, dickere Birnenstücke noch mal längs halbieren.

Jetzt den Ofen vorheizen auf 180°

Guß

70 g weiche Butter

60 g Zucker

2 Eier

1 Eigelb (Eigelb von Eiweiß trennen: [siehe hier](#))

Geriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone (Reiben mit der [T-M-Reibe](#))

1 EL geriebenen Ingwer (ebenfalls mit der T-M-Reibe). Vorher muß der [frische Ingwer](#) geschält werden.

80 g gemahlene Walnüsse (die von oben - mit dem Blitzhacker die)

30 g [Mondamin Speisestärke](#)

Mit dem [Handmixer](#) in einer Schüssel schaumig rühren

In die Schüssel dazu geben und wiederum schaumig rühren

Auch wieder in die Schüssel dazu geben und einrühren.

Jetzt nicht erschrecken, wenn die so erzeugte Guß-Masse wie geronnen erscheint! Das ist vollkommen ok so.

Mondamin und Walnüsse dazu geben und mit einem Löffel ‚unterheben‘, d.h. gaanz vorsichtig in die Schüssel einrühren. (Vgl. [auch hier](#))

Die nunmehr endgültig fertige Gußmasse auf den Mürbeteig mit dem Ingwer-Konfitüre-Belag oben drauf geben.

Sodann die geschnittenen Birnen auf den Guß legen – und zwar mit der Wölbung nach oben. Wenn alle Birnen gleichmäßig verteilt sind, diese leicht in den Guß hineindrücken.

Bei 180° im vorgeheizten Backofen insgesamt 55 min. auf der unteren Schiene backen.

Nach dem Backen

2 El Zitronen-Gelee (siehe [Blick in die Backstube](#))

In einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen bis der Gelee flüssig wird. Dann mit einem [Backpinsel](#) auf den noch warmen Kuchen streichen.

Dazu:

Schlagsahne (siehe [Bild oben](#)). (Schlagsahne herstellen: [siehe hier](#))