Winter Birnenkuchen

Dieses tolle Rezept für den Winter-Birnenkuchen wird mit wunderbaren Gewürzen wie Kardamom, Sternanis und Zimt zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,4 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

	Staubzucker (zum Bestreuen)
1 Stk.	Backform

Für die Birnen

3 Stk.	Birnen (feste)
750 ml	Weißwein (trocken)
250 g	Zucker
4 Stk.	Nelken
3 Stk.	Sternanis
8 Stk.	Kardamom
2 Stk.	Zimtstangen
500 ml	Wasser

Für den Teig

200 g	Butter (weich)
200 g	Zucker
4 Stk.	Eier
200 g	Mehl
1 EL	Kardamom
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den **Winter-Birnenkuchen** zu Beginn den Weißwein in einen großen Topf füllen, Zucker einrühren. Die Nelken, Sternanis, Kardamomkapseln und Zimtstangen zufügen, zuletzt die Birnen einlegen. Bei niedriger Temperatur erhitzen und 30 Minuten ganz leicht köcheln lassen. Die Birnen herausheben, auf einen Teller setzen und abkühlen lassen.

2. Den Birnensud mit dem Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren, die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Gewürze entfernen.

3. Backrohr auf 175 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Weiche Butter und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. In einer zweiten Schüssel das Mehl mit Kardamompulver und Salz versieben. Die trockenen Zutaten unter die feuchten Zutaten heben.

4. Den Teig in die Form füllen. Die Birnen aufrecht hineindrücken, sodass der Stiel nach oben herausschaut. Etwa 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen, Stäbchentest durchführen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig auf eine Servierplatte stürzen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen und den abgekühlten Birnensirup dazu anrichten.

Tipp

Den Winter-Birnenkuchen kann man auch mit weißer oder dunkler Schokoglasur überziehen bzw. mit Kakaopulver bestreuen.