Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Birnen-Käsekuchen mit Ingwer

Zutaten:

Für den Kuchenboden (Kuchenform: Ø 26 cm):

- 100 g Butter
- 50 g Schokolade
- 250 g Kekse (z.B. Wibele, Butterkekse etc.)

Für die Füllung:

- 500 g Birnen
- 250 g Doppelrahm-Frischkäse
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 2 EL Stärke oder Vanillepuddingpulver
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 EL Ingwer, fein gerieben
- Abrieb und Saft von ½ Zitrone
- 3 EL Honig oder Birnensirup
- 1 Prise Salz

Außerdem:

- 2 Blatt Gelatine
- Holunder- oder Beerenkompott zum Servieren
- Krokant zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Boden: Die Butter in einem Topf erwärmen bis diese flüssig ist. Die zerkleinerte Schokolade hinzufügen und langsam schmelzen lassen.

Die Kekse in eine Frischhaltetüte geben und mit dem Nudelholz o.ä. fein zerbröseln.

Tipp: Das geht auch im Mixer.

Die Keksbrösel mit dem Buttergemisch verrühren und auf den Boden, einer mit Backpapier ausgelegten Springform (Ø 26 cm) streuen. Den Keksboden mit der Hand oder dem Boden eines Glases gut und gleichmäßig andrücken.

Für die Füllung: Die Birnen schälen und entkernen. In einem Topf mit 200 ml Wasser (oder Birnensaft), Vanillemark, geriebenen Ingwer und 100 g Zucker ca. 10 Minuten weich kochen. Deckel nicht vergessen. Die Birnen in ein Sieb geben und den Saft auffangen. Nun die Birnen fein pürieren.
In einer Schüssel den Frischkäse mit dem Birnenpüree mischen. Dann die Eier, Eigelbe, Zitronenabrieb, Honig oder Birnensirup und eine Prise Salz sowie das Birnen-Frischkäse-Gemisch zu einer glatten Masse verrühren.
Die Füllung auf dem Keksboden verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C (Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten backen. Kuchenform mit Alufolie abdecken. Dann den Ofen auf 120°C runterschalten und weitere 25 Minuten backen.
Den Ofen ausschalten, die Ofentür öffnen und den Kuchen abkühlen lassen. Anschließend im Kühlschrank ca. 2 Stunden kalt stellen.
Für die Glasur 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Den Birnensud erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Nun auf den Kuchen gießen und fest werden lassen.

Zum Servieren den Kuchen aus der Form lösen, in Stücke schneiden, mit Krokant bestreuen und mit warmen Kompott servieren.

.