

Rezept

Birnenbrot mit Lebkuchengewürz

Ein Rezept von Birnenbrot mit Lebkuchengewürz, am 12.06.2026

Zutaten

750 g Birnen (Alexander oder Conference)	250 g Roh-Rohrzucker
125 g Haselnusskerne	250 g Rosinen
1 EL Kakaopulver	1 TL Lebkuchengewürz
500 g Mehl (Type 550) Fett für die Form	1 1/2 Päckchen Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (1 3/4 L Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Birnen schälen und halbieren, Kerngehäuse entfernen. Birnen klein würfeln, in einer Schüssel mit Zucker mischen und zugedeckt über Nacht (mind. 10 Std.) Saft ziehen lassen.
2. Für den Teig Haselnüsse grob hacken, mit Rosinen, Kakao und Lebkuchengewürz zu den Birnen geben. Mehl mit Backpulver mischen und darüber sieben. Zu einem dicken Teig verarbeiten (falls er noch klebrig ist, 50 g Mehl zugeben).
3. Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten, Teig einfüllen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 1 1/4 Std. backen. Mit einem Stäbchen prüfen, ob noch Teig daran kleben bleibt. Form aus dem Ofen nehmen, 5 Min. abkühlen lassen. Birnenbrot auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen.