

## Rezept

# Pastinaken-Birnen-Kuchen

Ein Rezept von Pastinaken-Birnen-Kuchen, am 18.12.2025

## Zutaten

200 g	Pastinaken	3	Eier (M)
150 g	Zucker	250 ml	geschmacksneutrales Rapsöl
200 g	gemahlene Mandeln	100 g	Vollkorn-Weizenmehl
100 g	Weizenmehl (Type 405)	1 Pck.	Backpulver
2 TL	Zimtpulver	3	Birnen
300 g	Sahne		

## Ausserdem

weiche Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal, 36 g F, 7 g EW, 32 g KH

## Zubereitung

- Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form fetten. Die Pastinaken putzen, schälen und fein raspeln. Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe dickcremig aufschlagen. Das Öl nach und nach einfließen lassen und unterrühren.
- Gemahlene Mandeln, Mehle, Backpulver und 1 TL Zimt in einer zweiten Schüssel mischen, dann zur Eiercreme geben und unterrühren. Zuletzt die fein geraspelten Pastinaken hinzufügen und sorgfältig untermischen. Den Teig in die gefettete Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) 40-45 Min. backen.
- Die Birnen waschen, vierteln, von den Kerngehäusen befreien und schälen. Die Birnenviertel mit 200 ml Wasser in einen Topf geben, zum Kochen bringen und weich garen. Wie lange das dauert, hängt davon ab, wie fest die Birnen sind, 10-20 Min. muss man dafür einplanen. Dann zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte stehen lassen, bis sie für den Kuchen gebraucht werden.
- Den Kuchen am Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte setzen. Mit einem Löffel den Kuchen aushöhlen, sodass eine ca. 1 cm dicke Hülle stehen bleibt, 4 EL Krümel beiseitestellen. Die Birnenviertel auf den Boden der Kuchenhülle legen.
- Die Sahne mit ½ TL Zimt in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Krümel mit einem Teigschaber unter die Sahne haben. Die Mischung in die Kuchenhülle füllen, dabei darf gerne in der Mitte eine kleine Kuppel entstehen. Beiseitegestellte Krümel und restlichen Zimt (½ TL) aufstreuen. Den Kuchen in Stücke schneiden und servieren.