

Rezept

Umgedrehter Birnenkuchen mit Marzipan

Ein Rezept von Umgedrehter Birnenkuchen mit Marzipan, am 18.04.2026

Zutaten

1 Bio-Orange	25 g Marzipanrohmasse
115 g Joghurtbutter	100 g Rohrzucker
1 Msp. gemahlener Piment	4 Eier (M)
275 g Mehl (Type 405)	2 TL Backpulver
6 Birnen (à ca. 100 g)	

Außerdem

Butter und Zucker für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (28 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal, 10 g F, 5 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Die Orange heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Das Marzipan auf einer Küchenreibe raspeln oder in kleine Stücke hacken oder zupfen. Nach und nach mit Butter, Zucker und Piment sehr gut verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Erst dann die Eier nach und nach unter die Masse rühren und alles schaumig schlagen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über die Schaummasse sieben. Die Orangenschale und 5 EL Orangensaft hinzufügen und alles glatt rühren. Die Birnen waschen, trocken tupfen und schälen. Die Früchte mit dem Messer längs halbieren und das Kerngehäuse mit einem kleinen Löffel oder Kugelausstecher herausstechen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Die Springform mit Butter einfetten und mit Zucker austreuen. Die Birnen mit den Schnittflächen nach unten in der Form verteilen. Den Teig auf die Birnen geben und glatt streichen. Im Ofen (zweite Schiene von unten) 35-40 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und erst dann auf eine Tortenplatte stürzen.