

MUSKAT



HERBER GEWÜRZBIRNEN-SCHOKO-KUCHEN

GELINGT LEICHT
40 Minuten

Rührteig:

75 g Zartbitterkuvertüre
175 g weiche Butter oder Margarine
100 g brauner Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
175 g Weizenmehl
40 g Speisestärke
1 ½ gestrichene TL Backpulver

Gewürzbirnen:

1 unbehandelte Limette
800 g reife Birnen (z. B. Williams Christ)
4 EL Ahornsirup
1 Vanilleschote
2 Sternanis
1 TL gemahlener Ingwer
1 TL gemahlene Muskatblüte (Macis)
4 EL Williams-Christ-Birnengeist

Außerdem:

3 EL Orangenmarmelade

- 1 Limette heiß waschen, trocken reiben, dünn schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden. Schale für den Teig beiseitelegen und den Limettensaft auspressen. Birnen schälen, vierteln und fächerartig einschneiden, aber nicht durchschneiden.
- 2 Limettensaft und Ahornsirup mit dem ausgekratzten Vanillemark, Vanilleschote und den Gewürzen in einer Pfanne aufkochen. Birnen und Birnengeist hinzufügen, gut vermischen und zugedeckt ziehen lassen.
- 3 Kuvertüre reiben. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker, Salz und Limettenschale unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier nacheinander auf höchster Stufe zugeben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermengen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Kuvertüre untermischen.
- 4 Teig in einer Springform glatt streichen und die Birnen kreisförmig hineindrücken. Den Sud aufbewahren.
- 5 Backform in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben. Nach ca. 35 Minuten ist der Kuchen fertig gebacken.
- 6 Sternanis und Vanilleschote aus dem Gewürzsud nehmen, anschließend Marmelade zugeben. Den Sud kurz aufkochen lassen und den heißen Kuchen damit bestreichen. Danach auf einem Kuchenrost erkalten lassen.