



Lebkuchen-Keks-Kuchen mit pochierten Birnen

🕒 60–90 Min   

Zubereitung

- 1 In einer Pfanne Honig, Butter und Zucker erhitzen, gut vermischen und abkühlen lassen, sobald alles geschmolzen und gut verrührt ist.
- 2 Den Backofen auf 160 °C vorheizen und 2 Springformen mit 15cm Durchmesser mit Butter einfetten. Das Eiweiß mit einem TL Honig steif schlagen.
- 3 Mehl, Backpulver, Kakaopulver und die Gewürze in eine Schüssel sieben und mit den gemahlenden Mandeln und der Honig-Zucker-Butter-Mischung vermengen. Eigelb hinzufügen und alles gut verrühren.
- 4 Nach und nach das steife Eiweiß unterrühren, bis eine einheitliche Masse entsteht.
- 5 Teig gleichmäßig auf die Formen verteilen und ca. 40 Minuten backen. Währenddessen alle Zutaten für das Icing miteinander vermischen und in den Kühlschrank stellen.
- 6 Birnen schälen und in eine hohe Pfanne mit Wasser, Lorbeerblättern, Zucker, Amaretto und Vanillezucker Pulver geben.
- 7 Für 20 Minuten kochen und anschließend aus dem Wasser nehmen, auskühlen lassen und mit einem Messer in feine Scheiben aufschneiden.
- 8 Die ausgekühlten Kuchen mit dem Icing bestreichen und aufeinandersetzen. Mit dem restlichen Icing die Ränder und den Deckel bestreichen.
- 9 Zuletzt die aufgeschnittenen Birnen auf den Kuchen setzen und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

160 g	Honig
1 EL	Dunkelbrauner Zucker
1 EL	Hellbrauner Zucker
110 g	Butter
50 g	Gemahlene Mandeln
250 g	Mehl
3	Eier, getrennt
2 EL	Kakaopulver
1 EL	Backpulver
1.5 EL	♦ Bio Ingwer gemahlen
2 EL	♦ Zimt gemahlen
0.5 TL	♦ Muskatnuss gemahlen
0.5 TL	♦ Nelken gemahlen
2 Stk.	♦ Pfeffer schwarz ganz
2 Stk.	♦ Cardamom ganz
4 Stk.	♦ Anis ganz

Mascarpone Icing

200 g	Mascarpone
150 g	Crème Double
6 EL	Puderzucker

Für die pochierten Birnen

3 Stk.	Kleine Birnen
120 g	Zucker
60 ml	Amaretto
1 TL	♦ Vanillezucker Bourbon
3 Stk.	♦ Lorbeerblätter ganz
0	♦ Archiv: Haselnusskrokant
	Wasser

