



*Ziegenkäsekuchen mit
pochierten Birnen und Granatapfelkernen*



Zutaten für 1 Springform

Für den Boden:

Weiche Butter für die Form

100g Mehl

70g Mandelmehl

3 EL Kakaopulver

40g Rohrohrzucker

2 EL Vanillezucker

1 Prise Salz

80g Butter, in Stücken



Für den Belag:

500g (5 Becher) Ziegenkäserolle Natur

150g Rohrohrzucker

1 TL Vanilleessenz

1 Prise Salz

2 EL Speisestärke

4 Eier

80 ml Obers

300g (2 Becher) Schafsgupferl

50g Crème fraîche

½ TL Vanilleessenz

3-4 EL Zucker

Für das Topping:

1 Vanilleschote

2EL Earl-Grey-Teeblätter

50g Rohrohrzucker

50g Honig

2-3 feste Birnen

½ Zitrone (Saft)

1 kleiner Granatapfel



Zubereitung

Für den Boden eine Springform mit Butter fetten. Die Mehlmischung mit dem Mandelmehl, dem Kakaopulver, dem Zucker, Vanillezucker und Salz vermengen. Die Butter in Stücken zufügen und im Mixer in mehreren Intervallen in ca. 5 Minuten mixen, bis die Masse zusammenhält. Bei Bedarf noch etwas Mandelmehl oder kaltes Wasser untermixen. Die Masse in die vorbereitete Form füllen, einen Rand formen und Boden und Rand gut andrücken. Den Boden ca. 30 Minuten kühl stellen. Den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen und den Boden nochmals gut andrücken. Die Temperatur auf 160°C reduzieren. Für den Belag die Ziegenkäserollen natur mit dem Zucker, der Vanilleessenz, Salz und Stärke glatt rühren. Die Eier einzeln unterrühren und zum Schluss den Obers unterziehen. Die Mischung auf den Boden geben, glatt streichen und den Kuchen im Ofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!). Die Schafsgupferl von der Lake trennen und mit Crème fraîche, Vanilleessenz und Zucker glatt rühren. Die Mischung auf dem Käsekuchen verteilen, glatt streichen und diesen noch ca. 10 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen und mindestens 4 Stunden oder über Nacht auskühlen lassen.

Für das Topping die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herausschaben und mit der Schote und den Teeblättern in eine Kasserolle geben. 1L Wasser, Zucker und Honig zufügen und alles aufkochen lassen. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher ausstechen. Die Birnen in den Sud legen und ca. 10 Minuten darin pochieren. Die Birnen herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Den Sud inzwischen sirupartig einkochen. Die pochierten Birnen ca. 1 cm groß würfeln. Den Granatapfel aufbrechen und die Kerne auslösen. Die Birnenwürfel mit den Granatapfelkernen vermischen und ringförmig auf dem Kuchen verteilen, dabei die Mitte frei lassen. Den Kuchen in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und vor dem Servieren mit dem Sirup übergießen.

Zubereitung: ca. 1h 15 Minuten

Kühlzeit: am besten über Nacht

Schwierigkeitsgrad: mittel

Guten Appetit 😊