



Birne mit WOW

Jonas' und Ritas Birnenkuchen

Grundzutaten (1 Kuchen)

- 4 Birnen
- 300 ml Wasser
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 100g weiche Butter
- 120g brauner Zucker
- 3 Eier
- 100g geriebene Haselnüsse
- 100g Vollkornmehl
- ½ Pckg Backpulver
- 1 TL Zimt gemahlen

- 1 Handvoll Lavendelblüten



Für das salzige Karamell:

- 100 g Zucker
- 120 ml Schlagobers
- Prise Meersalz

Und so geht's:

Das Wasser zusammen mit einer Vanilleschote, einer Zimtstange, Gewürznelken und Zucker aufkochen. Vier Birnen schälen und hineinlegen. Zugedeckt etwa 20-30 Minuten pochieren, bis die Birnen zwar noch Biss haben, aber trotzdem schon weich sind.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Den braunen Zucker mit der weichen Butter cremig mixen und die Eier unterheben. Nüsse und Zimt hinzufügen und die Mehlmischung gut untermengen.

Nun eine Kastenform ausfetten und etwa zu zwei Drittel mit der Teigmasse füllen. Die Birnen nebeneinander in den Teig setzen und vorsichtig hineindrücken. Den Kuchen etwa 45 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.

Jonas' und Ritas Tipp

Eine salzige Karamellsauce passt perfekt zum süßen Birnenkuchen. Dafür Zucker und Schlagobers in einer Pfanne langsam erhitzen. Sobald die Masse Blasen schlägt, gut umrühren. Die Sauce ist fertig, wenn sie eine schöne Karamellfarbe erreicht hat.

Nun einige Lavendelblüten hinzufügen und vorsichtig mit Meersalz abschmecken. Über den frischen Kuchen geben und genießen!

Valentins und Theos Birnen-Carpaccio

Grundzutaten (4 Personen)

- 4 Birnen
- 100g Gorgonzola
- 4 Avocados
- 1 Pckg Räucherlachs
- 2 Zitronen
- Eine Handvoll Rucola
- Eine Handvoll Walnüsse
- Etwas Olivenöl
- Etwas Essig
- Etwas Senf
- Einige Scheiben Brot



Und so geht's:

Die Birnen in hauchdünne Scheiben schneiden und auf einen Teller legen. Nun je nach Belieben mit anderen Köstlichkeiten verfeinern. Bei Theo und Valentin dürfen folgende Zutaten nicht fehlen: einige Scheiben Zitronen, etwas Rucola, ein wenig Räucherlachs und eine Handvoll Walnüsse. Mit etwas Olivenöl und Essig marinieren.

Victorias und Yizhaos Birnen-Quetschies

Grundzutaten (4 Quetschies)

- 2 Äpfel
 - 4 Birnen
 - 6 Zwetschgen
 - 200g Naturjoghurt
 - Eine Handvoll Beeren
 - 2 Bananen
 - 1 halbe Wassermelone
 - 1 Mango
-
- Wiederverwendbare Quetschbeutel

Und so geht's:

Je nach Belieben könnt ihr die Quetschies mit euren Lieblingsfrüchten füllen. Victoria und Yizhao haben sich für folgende Kombination entschieden: Wassermelone, eine Handvoll Beeren, einige Zwetschgen, eine Birne und einen Apfel in einen Mixer geben und mit Joghurt fein pürieren.

Victorias und Yizhaos Tipp: Sollte das Fruchtpüree zu dick sein, etwas Joghurt hinzufügen. So wird die Masse etwas flüssiger und kann leichter in die Quetschbeutel gefüllt werden.

Alex' Birne mit Krone

Grundzutaten (4 Personen):

- 2 pochierte Birnen
 - 4 Scheiben Speck
 - 250g Frischkäse
 - Eine Handvoll Ribisel
 - Eine Handvoll Walnüsse
 - Eine Prise Salz und Pfeffer
-
- Papiermuffinförmchen
 - Spritzbeutel



Und so geht's:

Die Birnen jeweils an der Ober- und Unterseite gerade abschneiden und in ein Papiermuffinförmchen stellen. Den Frischkäse mit etwas Salz und einem Schneebesen glatt rühren, in einen Spritzbeutel füllen und auf die Birne dressieren. Den Speck in einer Pfanne knusprig braten und auf den Frischkäse legen. Mit Ribiseln und Walnüssen garnieren und servieren.