



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | Foto: Inge Dijkstra | ©2

# Birnen-Spekulatius-Kuchen

## Ingrediënten

- 300 g Mandelmehl
- 1 EL Kokosmehl
- 4 TL Spekulatiusgewürz
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 1 Prise gemahlener Ingwer
- 1 Prise gemahlene Gewürznelken
- 1 EL Kokosöl
- 1 Prise Meersalz
- 3 Eier
- Saft aus 1 biologische Apfelsine oder Zitrone
- Geraspelte Schale van 1 biologische Apfelsine oder Zitrone
- 3 reife Birnen

Eventueel für eine extra festliche Note:

- 1 TL Vanillepulver
- 2 TL Kokosblütenzucker
- 100 g Mandelsplitter zur Garnierung

## Extra info

---

**Recept geschikt voor:**

15 stuks

**Moeilijkheid:**

**Vorbereidingstijd:**

minuten

**Bereidingstijd:**

50 minuten

**Totale bereiding:**

50 minuten

## Gebruikte producten

---

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van birnen-spekulatius-kuchen

## Bereidung

Erst alle trockenen Zutaten und Gewürze vermischen. Die Apfelsinen/Zitronen auspressen und danach die Schale raspeln. Die Raspeln, den Saft und die Eier mit dem Mandelmehl vermischen. Die Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stückchen schneiden. Alles mit dem Mandelmehl vermischen. Jetzt probieren, ob die Mischung süß und würzig genug ist. Ansonsten ein wenig Kokosblütenzucker oder extra Gewürze hinzufügen. Die Mischung in eine schöne Kuchenform oder in verschiedene Miniformen (Cupcakes, ca. 15 Stück) geben. Mit der runden Seite eines Löffels die Oberseite der Mischung anrücken. Den Kuchen wären 50 Minuten in einem Ofen bei 150°C backen. Den Kuchen abkühlen lassen. Stelle ihn in den Kühlschrank und nehme ihn nach ein paar Stunden aus der Form. Weil der Kuchen keine Gluten beinhaltet (und darum auch weniger Struktur als ein Kuchen mit Gluten hat) sind die Miniformen die beste Art und Weise, diese Kuchen zu backen. Darüber hinaus sieht es sehr festlich aus!

## Speziale wensen

---

- Vegan
- Vegetarier