REZEPT FÜR BIRNEN-SCHOKO-KUCHEN

BIRNEN-SCHOKO-KUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 12 Stück | 75 Min. | plus Abkühlzeit

Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 180 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Mehl Type 550
- 30 g Kakao (ungesüßt)
- ½ Pck. Backpulver
- 75 g Zartbitter-Raspelschokolade
- 125 ml Milch
- Fett für die Form
- 5 kleine Birnen (à 125-150 g, z.B. Williams Christ)

5981

ZUBEREITUNG

371	6	41	19
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter, braunen Zucker und Salz dickcremig aufschlagen. Eier einzeln gründlich unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und mit Raspelschokolade und Milch kurz unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben.

2. Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Hälften auf der Rundung mehrmals einschneiden, dann mit der Rundung nach oben auf dem Teig verteilen, dabei leicht hineindrücken. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 45-50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen. Auskühlen lassen, dann aus der Form lösen.

Tipps:

Nach Belieben Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Schlagsahne.