REZEPT FÜR BROWNIEKUCHEN MIT BIRNEN

BROWNIEKUCHEN MIT BIRNEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 10-12 Stücke | 45 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g Butter
- 2 kleine feste Bio-Birnen
- 2 EL Zitronensaft
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 90 g Mehl
- 40 g Kakao
- Fett und Mehl für die Form
- 30 g Mandelblättchen

170

ZUBEREITUNG

373	6	32	25
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück (bei 12) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Schokolade hacken und mit Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen, etwas abkühlen lassen. Birnen waschen, halbieren oder vierteln, entkernen und fächerartig ein-, aber nicht ganz durchschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier, Bio-Puderzucker und Salz einige Minuten dickcremig und hell aufschlagen. Flüssigen Schokomix unterrühren. Mehl und Kakao mischen und kurz unterziehen. In eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Tarte- oder Springform (ca. 24 cm Durchmesser) streichen. Birnenfächer darauf verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.

3. Browniekuchen im heißen Ofen ca. 30-35 Minuten backen, bis die Oberfläche fest, das Innere aber noch leicht feucht ist. Herausnehmen und ganz auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne oder Birnensorbet.