Birnen-Schoko-Kuchen

Das Rezept vom Birnen-Schoko-Kuchen schmeckt schön schokoladig-fruchtig. Eine tolle Kombination, die deine Lieben schmecken wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

4 Stk.	Birnen (reife)
4 Stk.	Eier
100 g	Staubzucker
130 g	Mehl
1 TL	Backpulver (gestrichen)
1 EL	Vanillepuddingpulver
1 EL	Backkakao

Für die Creme

200 ml	Schlagobers
40 g	Kuvertüre

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schokoladenstreusel (optional)

Zubereitung

1. Für den **Birnen-Schoko-Kuchen** zuerst (und am besten schon am Abend zuvor) die Schokocreme zubereiten. Dazu das Schlagobers und die Kuvertüre in einen Topf geben und

auf dem Herd, unter Rühren, so lange erhitzen (nicht Kochen), bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat. Die Masse anschließend abkühlen lassen, in den Kühlschrank stellen und dort so lange drin stehen lassen, bis sie richtig kalt ist.

2. Folglich den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen. Dann die Birnen waschen, schälen, vom Gehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden.

3. Danach die Eier zusammen mit dem Staubzucker, mit einem Handrührgerät, dick-cremig aufschlagen.

4. Nun das Mehl, das Backpulver, das Vanillepuddingpulver und den Kakao durch ein Sieb hinzufügen und unterrühren.

5. Jetzt die Birnenstücke unter den Teig heben.

6. Die Masse hinterher in die Springform geben, glattstreichen und im Ofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

7. Für die Creme, das Schoko-Obers aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen.

8. Dann den Kuchen nach Belieben mit der Creme einstreichen.

9. Letztendlich noch den Kuchen beliebig mit Schokostreuseln verzieren.

Tipp

Der Birnen-Schoko-Kuchen sollte stets leicht gekühlt gelagert werden.