

Birnen-Schokoladenstreusel-Kuchen

Der Birnen-Schokoladenstreusel-Kuchen schmeckt besonders gut im Spätsommer und Herbst. Das Rezept mundet groß und klein und ist schnell gemacht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

125 g	Butter (weich)
120 g	Zucker
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eier
240 g	Mehl
15 g	Speisestärke
0.5 Packungen	Backpulver
400 g	Birnen (Frisch oder Konserve)
75 g	Schokoladenstreusel
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Birnen-Schokoladenstreusel-Kuchen** eine Springform (28 cm) ausfetten oder mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Butter, den Zucker und das Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät cremig rühren.
3. Danach die Eier nach und nach unterrühren.
4. Jetzt das Mehl (geseibt), die Speisestärke und das Backpulver hinzufügen und unterrühren.
5. Nun die Schokoladenstreusel ebenfalls unter den Teig rühren.

6. Als nächstes die Birnen (in Stücke geschnitten) unter den Teig heben. Anmerkung: Frische Birnen sollten reif, geschält und entkernt sein.
7. Anschließend den Teig in die Form geben, glatt streichen und im Ofen (unterstes Drittel) ca. 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Anmerkung: Den Kuchen bitte nach ca. 10-15 Minuten mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Tipp

Den Birnen-Schokoladenstreusel-Kuchen vor dem Servieren beliebig mit etwas Staubzucker bestäuben.