Marmor-Birnenkuchen

Das Rezept von dem Marmor-Birnenkuchen schmeckt alle Tage. Die obligatorische Tasse Kaffee sollte zum Kuchen natürlich nicht fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

250 g	Margarine
240 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
500 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
6 EL	Milch
4 EL	Milch
2 EL	Backkakao
1 Dose	Birnen (460g ATG)
2 EL	Marillenmarmelade (+/-)
Nach Belieben	Hagelzucker
1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Zubereitung

1. Für den **Marmor-Birnenkuchen** den Boden eine ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und die Birnen über einem Sieb abtropfen lassen. Wer frische Birnen verwenden möchte, sollte diese waschen, schälen, halbieren und entkernen. Bei sehr harten Birnen empfiehlt es sich, das Obst vorher ein paar Minuten weich zu dünsten. Der Ofen sollte rechtzeitig auf ca. 175 °C Ober/Unterhitze vorgeheizt werden.

2. Nun die Margarine mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz in eine Schüssel geben und cremig rühren.

3. Dann die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.

4. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen, sieben und zusammen mit den 6 EL Milch hinzufügen. Dann alles nur so lange miteinander verrühren, bis ein gleichmäßiger, etwas schwer abreißender Teig entstanden ist. Sollte der Teig zu zäh sein, ruhig noch einen kleinen Schuss Milch hinzufügen.

5. Danach die Hälfte des Teiges in die Form geben und glatt streichen.

6. Nun in den restlichen Teig den Kakao und die 4 EL Milch geben und ebenfalls zu einem glatten Teig verrühren. Auch hier kann man noch einen kleinen Schuss Milch hinzufügen, sollte der Teig zu zäh sein.

7. Als nächstes den dunklen Teig auf den hellen Teig geben, glatt streichen und mit einer Gabel spiralförmige Kreise durch den Teig ziehen, sodass ein typisches marmoriertes Muster entsteht.

8. Dann die abgetropften Birnen mit der Schnittseite nach unten in den Teig drücken.

9. Jetzt mit einem scharfen Messer die dicke Wölbung der Birnen der Länge nach mehrmals einschneiden. Der Kuchen sollte nun im Ofen ca. 45-55 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

10. Kurz vor Ablauf der Backzeit ca. 2-3 EL Marillenmarmelade glatt rühren. Das geht besonders gut, wenn man die Marmelade vorher leicht erwärmt.

11. Dann den Kuchen aus dem Ofen holen und gleichmäßig (ruhig großzügig) mit der Marmelade bestreichen.

12. Letztendlich den Kuchen nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen und auskühlen lassen.

Tipp

Zu dem Marmor-Birnenkuchen passt sehr gut ein extra Klecks Schlagobers.