

# Schoko-Birnen-Torte

Die saftige Schoko-Birnen-Torte schmeckt wunderbar fruchtig-süß. Ein raffiniertes Rezept zum Verwöhnen oder selbst genießen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

120 g	<a href="#">Butter</a>
125 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
30 g	Kakao
50 g	<a href="#">Schokolade</a>
120 ml	Rotwein
8 Stk.	<a href="#">Birnen</a>
2 EL	<a href="#">Marillenmarmelade</a> (oder Quittengelee)

## Zubereitung

1. Die **Schoko-Birnen-Torte** besteht aus einer ungewöhnlichen, aber köstlichen Kombination von Zutaten. Zuerst den Ofen auf 175 Grad vorheizen und eine Tortenform gut ausfetten.
2. Kakao, Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und vermischen. In eine zweite Schüssel weiche Butter, Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker geben und schaumig aufschlagen. Nach und nach das Mehlgemisch einrühren. Die geraspelte Schokolade unterheben. Zuletzt so viel Rotwein einrühren, dass eine glatte Masse entsteht.
3. Den Teig in die Form geben. Die Birnen schälen, in Hälften schneiden und dabei das

Kerngehäuse entfernen. Die Hälften auf den Teig legen, mit der gewölbten Seite nach oben. Besonders große Früchte längs einritzen, damit diese gleichmäßig garen. Rund 40 Minuten lang backen lassen.

4. Nach der Backzeit die noch heiße Torte mit Quittengelee oder Marmelade nach Geschmack bestreichen und servieren.

## **Tipp**

Die Schoko-Birnen-Torte kann man zusätzlich mit geschlagenem Obers oder einer Schokoglasur verzieren.