Schoko-Birnenkuchen

Der Schoko-Birnenkuchen ist ein saftiger Obstkuchen zur Birnenzeit. Hier das Rezept mit Anleitung zum Nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

150 g	Zartbitterkuvertüre
200 g	Schlagobers (Schlagsahne)
600 g	Birnen (reife)
150 g	Butter (weiche)
180 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Stk.	Eier
300 g	Weizenmehl
1 EL	Backkakao
3 TL	Backpulver
	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für den **Schoko-Birnenkuchen** den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) gut mit Butter einfetten.

2. Die Zartbitterschokolade grob hacken. Erwärme das Schlagobers in einem Topf, bis es kurz vorm Kochen ist. Nimm den Topf vom Herd und löse die Schokolade darin auf. Lass die Mischung etwas abkühlen.

3. Schäle die Birnen, viertle sie und entferne die Kerne.

4. In einer Schüssel rührst du die Butter zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker etwa 2 Minuten lang auf höchster Stufe mit einem Rührgerät, bis die Mischung schön schaumig ist. Gib die Eier nacheinander zur Butter-Zucker-Mischung hinzu und rühre sie gut unter. Dann gieße die lauwarme Schoko-Sahne-Mischung dazu und rühre alles gut um.

5. Vermische in einer separaten Schüssel das Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver. Hebe diese Mischung vorsichtig unter die Schoko-Ei-Masse, bis alles gut miteinander vermischt ist. Gieße den Teig in die vorbereitete Form. Platziere die geviertelten Birnen sternförmig in die Schokoladenmasse.

6. Backe den Kuchen für etwa 45 Minuten. Prüfe die Garstufe, indem du eine Stäbchenprobe machst, dazu einen Holzspieß in die Mitte des Kuchens stecken. Wenn er sauber herauskommt, ist der Kuchen fertig. Lasse den Kuchen komplett erkalten, bevor du ihn nach Belieben mit Staubzucker bestäubst.

Tipp