Birnen-Schoko-Schnitten



Leckerer Blechkuchen mit saftigen Birnen, knusprigen Streuseln und Schokoladenstücken.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für die Streusel

- 100 g Mehl
- 50 g weiche Butter
- 50 g Chocolate Chunks zartbitter (alternativ Schokotropfen oder gehackte Schokolade)

Für den Teig

50 g Zucker
100 g weiche Butter
2 Eier
250 g Mehl
1 TL Backpulver
75 ml Milch

Für den Belag

3-4 reife Birnen
50 g Chocolate Chunks zartbitter (alternativ Schokotropfen oder gehackte Schokolade)
2 EL Donkere Basterdsuiker (alternativ brauner Zucker)
1 TL Zimt
50 g gehobelte Mandeln

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180 °C vorheizen.
2. Eine rechteckige Backform ca. 20 x 30 cm einfetten.
3. Zuerst die Streusel zubereiten. Dazu Mehl und weiche Butter mit den Händen zügig zu streuseln verkneten. Die Schokolade kurz untermischen und alles bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
4. Für den Teig Butter und Zucker cremig aufschlagen.
5. Die Eier nach und nach unterrühren.
6. In einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver mischen.
7. Mehlmischung und Milch portionsweise abwechselnd zur Eier-Masse geben und verrühren bis sich alle Zutaten verbunden haben. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen und glattstreichen.
8. Die Schokoladenstücke darauf verteilen.
9. Die Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Birnenwürfel ebenfalls

auf dem Teig verteilen. Mit braunem Zucker und Zimt bestreuen. Nun noch die Streusel und anschließend die gehobelten Mandeln darüber streuen.
10. Den Kuchen ca. 30-35 Minuten in der Ofenmitte backen, bis die Streusel und die Mandeln goldbraun sind.
11. Nach der Backzeit den Kuchen abkühlen lassen und vor dem Servieren in Stücke schneiden.