Birnen Schokoladen Kuchen



Lockerer Schokokuchen mit geraspelter Schokolade, gehackten Pekannüssen und aromatischen Birnen.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

- 8 Birnen
- 0,75 l Weißwein
- 1 Zimtstange
- 250 g Diamant Feinster Zucker
- 100 g Zartbitterschokolade
- 50 g Pekannüsse (optional, der Kuchen schmeckt auch ohne Nüsse super ;-))
- 125 g Butter
- 4 Eier
- 115 g Schmand
- 195 g Mehl

60 g Kakaopulver
2 TL Backpulver
1 TL Natron
1 Prise Salz
Diamant Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen.
2. Den Weißwein mit 75 g Zucker und der Zimtstange solange aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Birnen dazugeben und zugedeckt bei niedriger Temperatur 10 Minuten ziehen lassen. Danach etwas abkühlen lassen.
3. Schokolade und Nüsse hacken. Zur Seite stellen.
4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier belegen, die Ränder einfetten.
6. Die Butter mit dem restlichen Zucker cremig aufschlagen, danach die Eier einzeln unterrühren und den Schmand unterheben.
7. Mehl, Kakao, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel gründlich mischen und auf die Eimasse sieben.
8. Gehackte Nüsse und Schokolade dazugeben und alles verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
9. Die Hälfte des Teigs in die Backform geben, die abgetropften Birnenhälften darauf verteilen und leicht andrücken. Den restlichen Teig darauf verteilen.
10. Backzeit 55-60 Minuten (Stäbchenprobe!).
11. Danach aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
12. Mit Puderzucker bestreuen.