

## 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 | 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.