Birnenkuchen mit Schoko-Stücken und Walnüssen

Dieser Kuchen hat alles, was ein Lieblingskuchen braucht. Frucht, Schokoladenstücke und knackige Walnüsse.

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

Zutaten

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 200 g weiche Butter
- 4 Eier
- 3 EL Milch
- 200 g Zartbitter-Schokolade
- 200 g Walnusskerne

6-8 Birnen
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Springform (28 cm Durchmesser) einfetten.
3. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer großen Schüssel gut vermischen. Nach und nach die weiche Butter,Eier und Milch unter ständigem Rühren dazugeben.
4. Schokolade und Walnüsse nur grob hacken und unter den Teig heben.
5. Jetzt den Teig in die Springform füllen und glatt streichen.
6. Birnen schälen, in der Mitte durchschneiden und entkernen. Mit der Schnittfläche nach unten auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen und etwas in den Teig drücken.
7. Für ca. 60 Minuten (Stäbchentest!) backen, dabei den Kuchen die letzten 10 Minuten mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.
8. Nach der Backzeit den Kuchen 10 Minuten in der Form stehenlassen, danach aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestäuben.