

Schokoladenkuchen mit karamellisierten Birnen



Leckerschmecker!

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

Zutaten für den Teig

200 g Schokolade, mind. 70 % Kakao-Anteil
75 g Pistazien, gehackt
150 g weiche Butter
100 g brauner Zucker
3 Eier
120 g Mehl
½ TL Backpulver
1 Birne, geschält und geraspelt
1 Birne, geschält und in Würfel geschnitten

Zutaten für die Ganache

100 g Schokolade, mind. 70 % Kakao-Anteil, gehackt
100 ml Sahne

Zutaten für die karamellisierten Birnen

2 Birnen, der Länge nach halbiert, mit Stiel
1 TL Butter
40 g brauner Zucker
2 EL Honig

Zubereitung

1. Backofen auf 160 Grad vorheizen.
2. Springform (20 cm Durchmesser) einfetten.
3. Schokolade fein hacken und zusammen mit den Pistazien in die Küchenmaschine oder Mixer geben und zu groben Streuseln verarbeiten.
4. Butter und Zucker hellcremig rühren.
5. Eier nacheinander (nach jedem Ei 30 Sekunden rühren) zugeben.
6. Mehl und Backpulver mischen und unter die Eimasse rühren.
7. Erst die Pistazien-Schoko-Streusel, danach die Birnen vorsichtig unterheben.
8. Teig in die Backform geben und für ca. 50 Minuten backen (Stäbchentest machen, wobei etwas der geschmolzenen Schokolade daran kleben bleiben könnte).
9. Nach der Backzeit 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann ohne Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
10. Für die Ganache die Sahne in einem Topf erwärmen und damit die gehackte Schokolade übergießen. Stehenlassen und dann kräftig verrühren.
11. Für die karamellisierten Birnen die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne erwärmen, die vier Birnenhälften dazugeben und 10-15 garen. Mit Honig bestreichen und weitere 3 Minuten garen. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.
12. Den abgekühlten Boden auf dem Gitter stehen lassen großzügig mit einem

Esslöffel die Ganache auf den Boden sprengen. Falls die Ganache zu fest sein sollte, kurz erwärmen oder etwas Sahne dazugeben.

13. Zum Schluß noch die karamellisierten Birnen dekorativ auflegen.