Rezept

Schneller Schoko-Birnenkuchen

Ein Rezept von Schneller Schoko-Birnenkuchen, am 27.04.2024

Zutaten

175 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
225 g	Mehl
1 EL	Kakaopulver
1 Dose	Birnen (460 g Abtropfgewicht)
100 g	Zucker
3	Eier
2 TL	Backpulver
	Fett für die Form
2 EL	Mandelblättchen oder Mandelstifte

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Für den Teig weiche Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren bis eine weißlich cremige Masse entstanden ist. Nach und nach die Eier unterrühren.

2. Mehl, Backpulver und Kakaopulver in einer Schüssel mischen und kurz unter den Teig rühren. Den Teig in die Form geben und glatt streichen.

3. Die Birnenhälften mit der Wölbung nach oben auf dem Teig verteilen und die Mandeln darüberstreuen. Den Kuchen ca. 30 Min. im Ofen (Mitte, Umluft 180°) backen.