

## Rezept

# Birnen-Mohn-Kuchen

Ein Rezept von Birnen-Mohn-Kuchen, am 09.10.2024

## Zutaten

6 reife, mittelgroße Birnen (ca. 1200 g)	½ l Holunderbeersaft
350 g brauner Zucker	250 g Bitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
250 g Butter	5 Eier (M)
100 g Mehl	100 g gemahlener Mohn
2 EL Kakaopulver	2 TL Backpulver
1 EL Holunderbeer- oder Brombeergelee	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 quadratische Form von 26 x 26 cm (12 Stücke) oder 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke)  
**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Die Birnen schälen, halbieren und die Kerngehäuse herausschneiden. Holunderbeersaft und 50 g Zucker aufkochen. Die Birnen darin in ca. 6-10 Min. bissfest dünsten. Den Topf vom Herd nehmen und die Birnen ca. 30 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen die Schokolade und die Butter in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den übrigen Zucker unterrühren und die Mischung in eine Rührschüssel geben, leicht abkühlen lassen. Erst die Eier unterrühren, dann Mehl, Mohn, Kakao- und Backpulver mischen und unterrühren.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Birnen aus dem Sud nehmen und trocken tupfen. Die Form mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Die Birnen auf den Teig legen. Im Backofen (unten) ca. 30 Min. backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Gelee mit 1 EL Sud glatt rühren, Birnen damit bestreichen.