

Rezept

Birnen-Schoko-Kuchen

Ein Rezept von Birnen-Schoko-Kuchen, am 29.03.2023

Zutaten

11 kleine Birnen mit Stiel (à ca. 125 g)	50 g Rohrzucker
1 EL frisch gepresster Zitronensaft	1/2 Stange Zimt
200 g Blockschokolade	200 g Butter
150 g Zucker	1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver (zum Kochen)
5 Eier	1 kräftige Prise gemahlenes Piment
200 g Mehl	1 TL Backpulver
2 EL Apfelgelee	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 quadratische Kuchenform (24 × 24 cm; ca. 9 große Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit**
Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen schälen, dabei den Stiel nicht entfernen. Mit einem Kugelausstecher von unten her das Kerngehäuse der Birnen entfernen.
2. 1 l Wasser mit Rohrzucker, Zitronensaft und Zimtstange in einen Topf geben und aufkochen lassen. Birnen dazugeben und bei kleiner Hitze ca. 15 Min. ziehen lassen. Die Birnen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 2 Birnen in kleine Würfel schneiden.
3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form mit Butter einfetten. Für den Teig die Blockschokolade grob hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen.
4. Die Butter, den Zucker, die Schokolade und das Puddingpulver in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eier nach und nach einzeln unterrühren.
5. Das Piment mit dem Mehl und dem Backpulver mischen und unterrühren. Dann die Birnenwürfel unter den Teig mischen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Die ganzen Birnen gleichmäßig verteilt in den Teig setzen.
6. Im Backofen (Mitte) 25-30 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen. Das Apfelgelee in einen kleinen Topf geben und bei kleiner Hitze erwärmen, den heißen Kuchen damit überziehen. Den Birnenkuchen ganz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen. Erst kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und in 9 große Stücke schneiden.