



Schokokuchen mit Birne



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 45 Min. Backzeit

pro Portion: 1213 kJ, 290 kcal, 30,1 g Kohlenhydrate, 6,12 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 102 mg Cholesterin, 2,72 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

Zubereitung

Die Kombination aus Obst und Kuchen ist ja schon super, aber Birnen und Schokoladenkuchen zu kombinieren ist einfach nur der Hammer! Wir backen unseren Birnen-Schoko-Kuchen nicht nur mit dunkler Schokolade, sondern auch mit knackigen Haselnüssen und das Ergebnis ist einfach super saftig. Probiere es auch direkt aus, so easy geht's:

Step 1:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Zartbitterkuvertüre in einem Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen.

Step 2:

Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker cremig rühren und nach und nach die 4 Eigelbe unterrühren. Anschließend die abgekühlte Kuvertüre und die gemahlene Haselnüsse unterrühren

Step 3:

Das Mehl darüber sieben und das steif geschlagene Eiweiß darauf häufen. Beides mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.

Step 4:

Die Birnen der Länge nach vierteln, schälen und entkernen. Jedes Viertel längs in dünne Scheiben schneiden. Die Birnenscheiben kreisförmig auf den Schokokuchen legen und etwas andrücken.

Step 5:

Den Kuchen im Ofen bei 150 Grad Umluft auf der mittleren Schiene für etwa 45 Minuten backen. Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Zutaten

Menge

200 g	Zartbitterkuvertüre
100 g	Gemahlene Haselnüsse
4	Eier
125 g	Weiche Butter
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
50 g	Mehl
2	Birnen
1 EL	Puderzucker