

Birnen-Schokoladen Kuchen



Zutaten für eine Backform von 23 cm Ø :

150 g	Zart- oder Edelbitter Schokolade
2	Birnen
150 g	Mehl
2,5 TL	Backpulver
1	Beutel Vanillezucker
125 g	Butter
3	Eier
150 g	Zucker
etwas	Puderzucker
etwas	Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C vorheizen.
Die Backform leicht mit Butter einfetten.

Die Schokolade grob hacken.
Die Birnen waschen, schälen, entkernen und würfeln und mit der Schokolade sanft vermengen.

Mehl mit Backpulver und Vanillezucker vermischen.

Die Butter in einen Topf langsam schmelzen und etwas bräunen.

Die Eier mit dem Zucker kräftig aufschlagen bis die Masse hell und dick ist. Die Mehl-Mischung und die braune Butter vorsichtig unter die Ei-Mischung heben.

Die Masse in die vorbereitete Backform geben, Birnen und Schokolade gleichmässig darauf verteilen, dabei 2cm am Rand aussparen.

Im Ofen den Kuchen etwa 50-60 Minuten backen, bis er gold-braun und durchgebacken ist (Nadelprobe).

Nach etwa 30 Minuten den Kuchen mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird bevor er durchgebacken ist.

Auf einem Gitter den Kuchen abkühlen lassen und aus der Backform nehmen.

Den Kuchen mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.
Danach in Stücke portionieren und servieren.

Dazu passt etwas Schlagsahne.