

ARD-Bufferet Rezept

Cynthia Barcomi
Birnen-Schokoladen-Kuchen
23 cm Durchmesser)

Freitag, 18. Oktober 2019
Rezept für 6 Stück (Backform von

Dauer: etwa 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht
Süßes

Zutaten:

etwas	Butter zum Einfetten der Form
150 g	Zart- oder Edelbitter Schokolade
2	Birnen
140 g	Mehl
2,5 TL	Backpulver
¼ TL	Vanille-Salz
125 g	Butter
3	Eier (Raumtemperatur)
140 g	Zucker
etwas	Puderzucker



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Eine Backform von 23 cm Durchmesser leicht mit Butter einfetten
2. Die Schokolade grob hacken. Die Birnen waschen, schälen, entkernen und würfeln.
3. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen.
4. Die vorbereiteten Birnen mit der Schokolade sanft vermengen.
Tipp: Wer möchte kann noch etwas fein geriebene Schale einer unbehandelten Orange unter die Birnen-Schoko-Mischung geben.
5. Die Butter in einen Topf mit hellem Boden (damit man die Farbe wahrnimmt) geben und langsam schmelzen und bräunen, das dauert ca. 5 Minuten. Eine zweite Schüssel parat haben um die braune Butter umzugießen sobald sie goldbraun ist, sie soll nicht weiterkochen.
6. Mit einer Küchenmaschine (oder Handmixer) die Eier mit dem Zucker 10 Minuten lang kräftig aufschlagen bis die Masse hell und dick ist.
7. Die Mehl-Mischung von Hand unter die Ei-Mischung heben, gefolgt von der braunen Butter. Darauf achten, dass nicht zu kräftig untergemischt wird, die Masse verliert sonst an Luft!
8. Die Masse in die vorbereitete Backform geben, Birnen und Schokolade gleichmäßig darauf verteilen dabei 2cm am Rand aussparen.
9. Im vorgeheizten Ofen den Kuchen etwa 55 Minuten backen, bis er gold-braun ist und ein Zahnstocher beim Gartest sauber herauskommt. Nach etwa 30 Minuten den Kuchen mit Backpapier abdecken damit, er nicht zu dunkel wird bevor er durchgebacken ist.
10. Auf einem Gitter den Kuchen abkühlen lassen, nach 10 Minuten aus der Backform nehmen. Vor dem Servieren weiter abkühlen lassen.
11. Den Kuchen mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren. Dazu passt gut griechischer Joghurt oder etwas Schlagsahne.

Pro Stück: 526 kcal / 2200 kJ
63 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 27 g Fett