

Hier und heute



Birnen-Schokokuchen

Theresa Knipschild zeigt, wie ihr Birnen-Schokokuchen schön saftig und schokoladig gelingt und man die Birnen dekorativ auffächert.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine 26 cm Springform

Zutaten für den Kuchen

- 200 g Butter
- 200 g dunkle Kuvertüre
- 4 Eier, sehr frisch
- 130 g Zucker
- 60 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 50 g Backkakao
- 3 Prisen Salz, z. B. Fleur de Sel
- 3 kleine, reife nicht zu weiche Birnen
- 50 g gehobelte Mandeln

Zum Servieren: Crème fraîche oder Vanilleeis

Zubereitung

Den Boden einer Springform mit Backpapier bespannen.

Butter und dunkle Kuvertüre über einem Wasserbad langsam schmelzen. Dabei sollte die Mischung nicht zu heiß werden.

Eier mit Zucker verrühren. Die Butter-Kuvertüre-Mischung mit der Zuckereier-Mischung schlierenfrei verrühren.

Mehl mit Backkakao mischen und ebenfalls zugeben. Zügig verrühren. Salz zugeben.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Den Teig in die Form geben und glattstreichen. Birnen schälen, vierteln, entkernen und fächerförmig einschneiden, also nicht ganz durchschneiden. Die Viertel leicht auseinanderfächern und auf den Brownieteig legen. Zehn Minuten backen, danach den Ofen auf 160°C runterstellen. Nach zehn Minuten die gehobelten Mandeln auf den Teig geben und weitere zehn Minuten backen.

Noch lauwarm mit Crème fraîche oder Vanilleeis servieren.