

Birne-Nuss-Kuchen

Nussiger Kuchen vom Land mit Birnen und Zartbitterschokolade.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

All-in-Teig:

460 g Birnenhälften (Abtropfgew.)
225 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
125 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
100 ml Milch
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter
100 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Zartbitter

1 Vorbereiten:

Birnen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und in Spalten schneiden. 12 Spalten für die Dekoration beiseitestellen und übrige Birnen in kleine Würfel schneiden. Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Birnen, Raspelschokolade und Nüsse, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Raspelschokolade und Haselnüsse unterheben und den Teig in der Form glatt streichen. Birnenwürfel darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Verzieren:

Kuvertüre fix im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen. Kuchen mit Birnenspalten belegen. Den Kuchen mit der Kuvertüre besprenkeln und diese fest werden lassen.

