

Birnenkuchen mit Eierlikör

Ein lockerer Obstkuchen mit Birnen, Sahne und Eierlikör wird ganz schnell aus einer Backmischung zubereitet.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Obstkuchenform (Ø 28 cm) oder:

**Für das Kuchen- und
Auflaufblech (36 x 25 cm):**

Fett
Weizenmehl

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schokino-
Kuchen
150 g weiche Margarine oder Butter
2 Eier (Größe M)
80 ml Milch

Belag:

460 g Birnenhälften (Abtropfgew.)
400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 70 ml Eierlikör

Wie backe ich einen leckeren Birnen-Schokino-Kuchen mit Eierlikör?:

1 Vorbereiten:

Obstkuchenform oder Kuchenblech fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. **Die Hälfte** der Schokoladenflocken gleichmäßig unterrühren. Teig in der Form glatt verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.



Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Kuchen glasieren:

Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen. Kuchen auf eine Tortenplatte legen. Birnen in Spalten schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Glasurbeutel hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, gut durchkneten, aufschneiden. Glasur auf den Kuchen geben, mit einem Backpinsel verstreichen und **sofort** mit Birnenspalten belegen. Glasur fest werden lassen.

4 Sahnecreme zubereiten:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und auf den Birnen verteilen. Mit einem Teelöffel Vertiefungen in die Sahne drücken und diese mit Eierlikör füllen. Birnenkuchen mit übrigen Schokoflocken verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verteilen Sie den Eierlikör mit Hilfe des Messbechers oder mit einem Teelöffel.
- Wenn der Kuchen im Kuchen- und Auflaufblech gebacken wird, kann er zum Erkalten und Fertigstellen auch im Blech bleiben.

