

# Einfacher Birnen-Schoko-Kuchen

Ein lockerer Obstkuchen mit Birnen und Schokolade

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**

Fett

## All-in-Teig:

230 g Birnenhälften

(Abtropfgew.)

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

175 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

1 Pr. Salz

200 g weiche Butter oder Margarine

4 Eier (Größe M)

50 g Dr. Oetker gemahlene,

geröstete Haselnüsse

100 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Zartbitter

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Birnen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und würfeln. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Nüsse, Raspelschokolade und Birnen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Nüsse, Schokolade unterheben. Teig in der Springform glatt verstreichen. Birnen darauf verteilen, dabei 1 cm am Rand frei lassen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 55 Min.**

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

