




Marmorierter Schoko-Birnen-Kuchen

All-in-Teig mit Birnenwürfeln und einem marmorierten Schokoladen-Überzug

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

All-in-Teig:

600 g Birnen
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
175 g Zucker
1 Pr. Salz
250 g weiche Butter oder
Margarine
5 Eier (Größe M)
100 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Guss:

225 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

1 Vorbereiten:

Fettpfanne auf einer Fläche von 28 x 28 cm fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an den offenen Seiten zu Randfalten knicken. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Birnen schälen, vierteln und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Bourbon Vanille-Zucker vermischen. Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Raspelschokolade und Birnen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss Birnenwürfel und Raspelschokolade unterrühren. Teig in der Fettpfanne glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 27 Min.

Kuchen in der Fettpfanne auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Guss:

Kuvertüren grob hacken und separat im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die dunkle Kuvertüre gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Die weiße Kuvertüre mit einem Teelöffel in vielen kleinen Punkten auf der noch flüssigen dunklen Kuvertüre auftragen. Diese mit Hilfe einer Gabel oder einem Schaschlik-Spieß marmorieren. Guss fest werden lassen.

4 Kuchen nach Belieben in etwa 16 gleich große Quadrate schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen auch auf einem Backblech mit Backrahmen zubereiten.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

