



Schokino-Birnen-Kuchen mit Eierlikör

Ein lockerer Obstkuchen mit Birnen, Sahne und Eierlikör

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Obstbodenform (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
3 Eier (Größe M)
60 ml Milch (5 EL)

Belag:

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

1 Vorbereiten:

Obstbodenform oder Kuchenblech fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

Teig nach Packungsanleitung, **aber nur mit der Hälfte der Schokoladenflocken** (liegen der Backmischung bei), zubereiten. Teig in der Form glatt verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Minuten

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



③ Belag:

Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen. Kuchen auf eine Tortenplatte legen. Birnen in Spalten schneiden. Fettglasur (liegt der Backmischung bei) nach Packungsanleitung schmelzen und auf den Boden streichen, **sofort** mit Birnenspalten belegen.

④ 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. Kuchen 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.

