

Versunkener Birnen-Schokoladenkuchen

Bei dieser klassischen Kombination versinken Birnen köstlich in einem saftigen Schokoladen-Rührteig.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 28 x 20 cm):

Fett

Rührteig:

700 g Birnen
175 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
15 g Dr. Oetker Kakao
1 Pck. Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Haselnussglasur

Wie backe ich ganz einfach einen versunkenen Birnen-Schokoladenkuchen?:

1 Vorbereiten:

Birnen schälen, vierteln und in grobe Stücke schneiden. Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Bourbon Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Schokoladenraspel unterrühren. Teig in der Form gleichmäßig verstreichen.



- 3 Birnen darauf verteilen und leicht in den Teig drücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 **Verzieren:**

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Glasurbeutel hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, kräftig durchkneten und an der Markierung aufschneiden. Kuchen mit der Glasur besprenkeln und fest werden lassen.

