

Schokoladen-Birnen-Kuchen

Zutaten

Zutaten für den Teig:

4 Eier
100 g Rohrzucker
200 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
150 g Butter
90 g frisch gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
etwas Butter und 10 g gemahlene Mandeln

Zutaten für die Gewürzbirnen:

6 große Birnen
150 g Rohrzucker
1 Zimtstange

Puderzucker aus Rohrzucker zum Bestreuen des Kuchens

Zubereitung:

Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in einen Topf geben und mit ca. 1,5 l Wasser bedecken. Den Rohrzucker und die Zimtstange dazugeben. Alles solange bei niedriger Temperatur köcheln lassen bis die Birnen gar, aber noch bissfest sind.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

Eine Tarte- oder Springform mit Butter einfetten und mit den gemahlene Mandeln austreuen.

Eier mit dem Rohrzucker zu einer hellen Creme aufschlagen. Die Zartbitterschokolade mit der Butter in einer Schüssel im Wasserbad zum Schmelzen bringen und nach und nach unter Rühren zur Eimasse geben. Zum Schluss die Mandeln und Salz unterheben. Den Teig in die Form füllen und die Birnen hineinsetzen.

Den Kuchen 25 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf mittlerer Schiene backen. Der Kern darf innen noch leicht cremig sein.

Mit Puderzucker bestreut und noch leicht warm servieren.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.

Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).