

Kuchen Backen Rezepte

Birnenkuchen Mit Kakao

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen Obst, Herbst

Für 1 Springform 18 Cm

50 g	Butter	2	Teel. Kakao
50 g	Zucker	40 g	Zartbitterschokolade
1	Ei	2	Teel. Haferflocken (gehäuft)
1	Eigelb	1	Teel. Rum
100 g	Weizenmehl	1	Prise/n Salz
1	Teel. Backpulver	1	Prise/n Muskat
1	Teel. Milch nach Bedarf	350 g	Reife Birnen
	-bis	1/2	Pack. Weiße Zuckerglasur
	-doppelte Menge		

Butter und Zucker schaumig rühren, Ei und Eigelb nacheinander dazugeben. Mehl und Backpulver darauf sieben und unterrühren, eventuell Milch zufügen (der Teig darf nicht zu fest sein). Zum Schluss das Kakaopulver, die zerbröckelte Schokolade, Haferflocken, Rum, Zimt und Muskat unter den Teig rühren.

Die Kuchenform einfetten, 2/3 des Teigs einfüllen und glattstreichen.

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Auf dem Teig verteilen und leicht andrücken. Den Rest des Teigs gleichmäßig über die Birnen verteilen. Backen.

Backzeit: 50-60 Minuten Den abgekühlten Kuchen mit der im Wasserbad geschmolzenen Zuckerglasur bestreichen.

200°C Stufe 3 - Umluft 170 bis 180°C