

Birnen-Schokoladen-Kuchen

Zutaten

35g Kakao
80g Zucker
200g Sahne

120g Butter
2 Eier
140g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
2 Birnen



Zunächst gebt ihr den Kakao mit dem Zucker und der Sahne in einen Kochtopf und kocht alles gemeinsam unter Rühren auf.

Aus der Butter, den Eiern, dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Mehl und dem Backpulver bereitet ihr einen Rührteig zu. Dann wird die Kakao-Sahne-Mischung hinzu gegeben und in den Teig eingearbeitet.

Schält und viertelt die Birnen.

Fettet eine Springform und gebt den Schokoladenteig hinein. Legt die Birnenviertel auf den Kuchen. Beim Backen werden die Birnenstücke einsinken.

Nun kommt der Kuchen für etwa 45 Minuten bei 180 Grad Umluft in den vorgeheizten Backofen.