

Schokoladen-Birnen- Guglhupf

Zutaten (2,3 Liter)

50g Zartbitterkuvertüre
150g Zucker
250g weiche Butter
1 Prise Salz
5 Eier
300g Dinkelmehl 630
1 Päckchen Backpulver
½ TL Zimt
1 EL Backkakao
4 EL Rotwein (kann auch weggelassen werden)
120ml Milch
2 Birnen
75g Vollmilchkuvertüre zum Verzieren



- 1) Schmelzt die Zartbitterkuvertüre über dem Wasserbad. In einer Rührschüssel Butter, Zucker und Salz zu einer cremigen Masse verrühren. Trennt die 5 Eier und gebt die Eigelbe nacheinander in den Teig. Die geschmolzene Schokolade ebenfalls unterrühren.
- 2) Mehl, Backpulver, Zimt und Backkakao in einer anderen Schüssel vermischen. Zusammen mit dem Rotwein abwechselnd in den Kuchenteig rühren. Rührt die Milch ebenfalls unter den Teig. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und anschließend unter den Teig heben.
- 3) Die Birnen schälen und das Gehäuse entfernen. In kleine Stücke schneiden und in etwas Mehl wenden. Die kleinen Birnenstücke unter den Teig mischen.
- 4) Die Guglhupfform fetten und mit Mehl austreuen. Bei 175 Grad Umluft backt der Guglhupf für etwa 60 Minuten. Mit der Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.
- 5) Lasst den Guglhupf abkühlen. Schmelzt die Kuvertüre und verziert damit den Kuchen.