

# Birnen-Schoko-Kuchen

10 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

230 g abgetropfte  
Kompottbirnenhälften  
60 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30  
Grad)

### All-in-Masse:

125 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
100 g Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
2 Eier (Größe M)  
60 g weiche Butter  
60 ml flüssiges Schlagobers

### Zum Verzieren:

40 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30  
Grad)

## 1 Zum Vorbereiten:

Die Birnenhälften gut abtropfen lassen und trocken tupfen. Die Kuvertüre etwas überkühlen lassen.

## 2 All-in-Masse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin Zucker, Eier, Butter, Schlagobers und Kuvertüre dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

## 3 Einen Backrahmen (20 x 30 cm) auf ein befettetes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen. Die Birnenhälften in Spalten schneiden und gleichmäßig auf der Masse verteilen.

## 4 Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

## 5 Zum Verzieren:

Die Kuvertüre mit Hilfe eines Kaffelöffels auf dem erkalteten Kuchen verteilen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Birnen-Schoko-Kuchen kann man 1 – 2 Tage vor dem Servieren zubereiten.
- Statt Birnen können auch Sauerkirschen oder Marillen verwendet werden.

