

Versunkener Birnen-Schokoladenkuchen

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

170 g weiche Butter
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
3 Eier (Größe M)
200 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
20 g Backkakao
1 Pck. Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Zum Belegen:

700 g geschälte, entkernte,
würfelig geschnittene Birnen

Zum Verzieren:

1 Beutel Dr. Oetker Duo Glasur
Zimt-Kakao

1 Sandmasse:

Butter mit Zucker und Vanillin Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit der Raspelschokolade mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in eine befettete Auflaufform (20 x 28 cm) geben und glatt streichen.

2 Zum Belegen:

Die Birnenstücke auf der Masse verteilen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 45 Minuten



③ Zum Verzieren:

Die Glasur nach Packungsanleitung erwärmen und den erkalteten Kuchen damit besprenkeln und fest werden lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Glasur nicht verstreichen, da sonst der zweifarbige Effekt verschwindet.

