



Saftiger Schokoladenkuchen mit ganzen Birnen

Zutaten:

3 große Birnen (etwas höher als die Form)
1 kleiner Bund Minze
150 g Kochschokolade
200 g Butter
200 g Zucker
2 EL Staubzucker
4 Eier
120 g Mehl
1 EL Backpulver

Zubereitung:

Kochschokolade über heißem Wasserbad oder im Kochtopf langsam zum Schmelzen bringen. Eier trennen, Eigelb mit Butter und Zucker verrühren und zur flüssigen Schokolade hinzugeben. Mehl mit Backpulver vermischen und langsam in die Schokoladenmasse einrühren. Das Eiweiß steif schlagen und anschließend vorsichtig unterheben. Den Schokoladenteig in eine Kuchenform, ich habe eine Springform mit 26 cm genommen, füllen, die Birnen im Ganzen in den Teig sinken lassen.

Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 70 Minuten backen. (Stäbchenprobe)

Nach dem Auskühlen mit Staubzucker und Minzblättern anrichten.

Tipp: Kuchen idealerweise so anschneiden, dass die Birnen direkt in der Mitte geteilt werden.

Gutes Gelingen wünscht euch Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at