

Schoko-Birnen-Kuchen

Zutaten | 12 Portionen

350 g	Birnen (fest)
3	Eier
250 g	Zucker
125 ml	Rapsöl
250 g	Weizenmehl
3 EL	Kakaopulver
½ TL	Zimt
1 Pck.	Backpulver
50 ml	Vollmilch
150 g	Gehackte Kerne, z.B. Cashew oder Mandeln
200 g	Kuchenglasur, Zartbitter

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 50-60 Min.

Zubereitung:

- Birnen schälen, vierteln, entkernen und 1,5 cm groß würfeln. Mehl, Kakaopulver, Zimtpulver und Backpulver mischen.
- Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührers 3 Min. cremig rühren. Mehlmischung abwechselnd mit Milch und Öl unterrühren. 100 g Kerne und die Birnen unterheben.
- Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
- Den Teig in eine gefettete Kastenform (1,4 l Inhalt) füllen. Im heißen Ofen auf der unteren Schiene 50-60 Min. backen. 15 Min. in der Form abkühlen lassen. Dann stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
- Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen, über dem Kuchen verteilen, restliche Kerne darüberstreuen und fest werden lassen.

Tipp:

Die Kerne entfalten ihr volles Aroma, wenn man sie vor dem Gebrauch röstet. Dazu in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 130 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
443 kcal	21 g	57,2 g	9,3 g	135 mg