





Schokoladen-Birnen Kuchen

 1 Kuchen, 24cm  ca. 50-60min.

ZUTATEN

Teig:

4 Eier

190g Zucker

1 Prise Salz

200ml Öl

300g Mehl

100g Mandeln, gemahlen

Schokoladendrops

2 TL Backpulver

1/2 TL Zimt

30g Kakaopulver

200g Quark

ca. 600g Birnen

Streusel:

140g Mehl

2 EL Kakaopulver

1 TL Vanilleextrakt

70g Rohrzucker

125g Butter, kalt

ZUBEREITUNG

1. Heize den Ofen auf 180°C O/U vor und stelle einen Tortenring auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
2. Rühre die Eier, Zucker und das Salz ca. 5min. schaumig, das Öl langsam auf niedriger Stufe dazu giessen. Die trockenen Zutaten miteinander vermischen, abwechselnd mit dem Quark zur Masse geben, mischen. Zum Schluss die Schokoladrops daruntermischen.
3. Anschliessend den fertigen Teig in die Form füllen, gleichmässig verteilen. Die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Auf der Oberfläche fächernd darüber verteilen.
4. Für die Streusel alle Zutaten in einer Schüssel zu einer krümeligen Masse mischen, über den Birnen verteilen. Anschliessend im vorgeheizten Ofen für ca. 50-60min. backen.
5. Kuchen aus dem Ofen nehmen, komplett abkühlen lassen und beliebig mit Puderzucker stauben.

Tip: Die Birnen können auch in zwei überliegende Lagen auf dem Kuchen verteilt werden, dadurch wird der Kuchen noch saftig und fruchtiger.

