

REGIONAL & HANDGEMACHT

Schokokuchen mit Birnen

Zutaten

Für eine Kastenform
Kantenlänge 30 Zentimeter

FÜR DEN TEIG

200 g zimmerwarme Butter
230 g Zucker
4 Eier
1 Prise Salz
240 g Mehl
60 g Stärkemehl (alternativ 60 g Mehl)
1 Päckchen Backpulver
40 g Kakao
150 ml Milch

FÜR DAS INNENLEBEN

3 mittelgroße Birnen

FÜR DIE GLASUR

UND DIE VERZIERUNG
100 bis 150 g Kuvertüre
(zartbitter)
15 g Butter (oder Öl)
eine Handvoll Krokant



Zubereitung

Für den Schokokuchen zunächst die zimmerwarme Butter stückeln und zusammen mit dem Zucker und einer Prise Salz in eine Schüssel geben. Die Zutaten gut verquirlen, bis sie schaumig geworden sind.

Anschließend die Eier einzeln hinzufügen und jedes Ei mindestens eine Minute verrühren, so dass eine cremige Masse entsteht.

Das Mehl mit Stärkemehl, Backpulver und dem Kakao vermengen und die Zutaten in die Ei-Masse einrühren; nicht zu kräftig, sondern so, dass noch Mehlspitzen zu sehen sind. Zuletzt die Milch hinzufügen und den Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Backform füllen. Das Backpapier sollte an allen Seiten überlappen. So lässt sich der Kuchen später gut aus der Form heben.

Die Birnen in den Teig setzen und bis auf den Boden drücken. Jetzt den Schokokuchen im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten (180 °C Ober- und Unterhitze) für etwa eine Stunde backen. Bei uns hat er eine Stunde und 10 Minuten gebraucht, aber jeder Backofen backt etwas anders. Der Schokokuchen ist fertig, wenn bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr am Stäbchen klebt.

Für die Glasur 100 bis 150 Gramm Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen (je nachdem wie dick oder dünn ihr den Überzug mögt). Während des Schmelzens die Butter oder etwas Öl einrühren. Die geschmolzene Schokolade mit einem Löffel oder Pinsel auf den Kuchen träufeln. Anschließend mit Krokant bestreuen, anziehen lassen, fertig.

Zubereitungszeit (ohne Backen): 20 Minuten / Backzeit: 60 bis 80 Minuten / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze, backen auf der zweiten Schiene von unten / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Der Schokokuchen ist etwa drei Tage lang frisch und saftig, aber auch am vierten Tag noch gut genießbar.