Birnen-Schoko-Kuchen



Zutaten für eine runde Kuchenform

Zutaten für Teig	Menge
Mehl	25 g
Speisestärke	25 g
Zucker	50 g
Butter	100 g
Backpulver	1/2 P. (7 g)
Kakao-Pulver	1 TL. (7 g)
Eier	2 St.
Salz	1 Pr.
Vanillezucker	1 TL
Schokoladen-Raspel	50 g
Birnen, geschält entkernt	200 g

Zutaten für Belag	Menge
Schlagsahne	200 g
Vanillezucker	1 EL
Sahnesteif	2 Pk.
Zucker	30 g
Schmand	100 g
Quark	250 g
Schokoladen-Raspel	50 g

Zubereitung

- Ofen vorheizen auf 180°C
- Mehl, Speisestärke, Kakao, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz mischen
- Butter mit Eiern verrühren



- Mehlmischung zur Butter geben und alles mit Rührbesen zu eine Teig verrühren
- Schokoraspel unterheben



- Birnen schälen, entkernen und in schmale Stücke schneiden



- runde Form mit Backpapier auslegen und Teig einfüllen und glatt streichen



- Birnenstücke auf Teig verteilen



- Backform im Ofen Mitte ca. 25 min backen



- für den Belag Vanillezucker, Zucker und Sahnesteif mischen
- Sahne schlagen und dabei Zuckermischung einrieseln lassen
- Quark mit Schmand mischen
- Sahne unter Quarkmischung heben
- Belag auf abgekühlten Kuchen streichen



- mit Kakao oder Schokoraspel verzieren



Quelle

Mama