

Weihnachtlicher Schoko-Birnenkuchen {TM}

Zutaten:

- 1 große Dose Birnen
- 100g Haselnüsse
- 100g Zartbitterschokolade
- 125g weiche Butter in Stücken
- 125g Zucker
- 1 Bourbon-Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 90g Mehl
- 10g Kakao
- ½ gestrichener TL Lebkuchengewürz
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 25g Milch



Zubereitung:

1. Die Birnen abtropfen lassen und wer mag halbieren (Optik).
2. Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen und Backpapier in ein Kuchenblech (24/26cm) spannen.
3. Haselnüsse im Mixtopf 7 Sekunden auf Stufe 10 zerkleinern und umfüllen (oder auf gemahlene Haselnüsse zurückgreifen).
4. Die Schokolade 10 Sekunden auf Stufe 7-8 zerkleinern und anschließend 2 Minuten auf 50 Grad, Stufe 2 schmelzen.
5. Butter, Zucker, die Eier, Salz und Vanillezucker dazugeben und 1 Minuten auf Stufe 3 verrühren.
6. Nüsse, Mehl, Kakao, Backpulver, Lebkuchengewürz und Milch dazugeben und 15 Sekunden auf Stufe 5 vermischen. Einmal dabei stoppen und mit dem Spatel nachhelfen!
7. Den Teig in den Kuchenform umfüllen und glattstreichen. Die Birnen gleichmäßig darauf verteilen und leicht andrücken!
8. Den Kuchen für ca. 40-45 Minuten im Ofen backen, anschließend abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Mit dem Lebkuchengewürz vorsichtig umgehen, es kann schnell zu viel werden ☺

Viel Freude beim Backen und Genießen,

Fräulein Kuchenzauber <3