

Birnen-Schoko-Kuchen



Zutaten

1 kg Birnen
Zitronensaft
200 g Haselnüsse (oder Mandeln)
150 g Schokolade
100 g Öl
100 g Mineralwasser
140 g braunen Rohrzucker
6 Eier
1 TL Zimt
200 g Dinkel- oder Weizenmehl
1 Pkg. Backpulver
50 g Butter
100 g Mandelblättchen
50 g Rohrzucker

Zubereitung

Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden, event. mit Zitronensaft beträufeln.

Haselnüsse (oder Mandeln), Schokolade in Stücken, Öl, Mineralwasser, braunen Rohrzucker, Eier und Zimt in den Mixtopf geben und 1 Min. / Stufe 6 zerkleinern.

Dinkel- oder Weizenmehl und Backpulver zugeben und 10 Sek. / Stufe 5 verrühren.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Birnenwürfel darauf verteilen und den Mixtopf spülen.

Butter in Stücken in den Mixtopf geben und 2 Min. bei 50°C / Stufe 2 schmelzen.

Mandelblättchen und Rohrzucker dazugeben und 5 Sek. linksdrehend / Stufe 3 vermischen.

Die Masse auf den Birnen verteilen und bei 160°C Heißluft ca. 40 - 45 Minuten backen oder den Kuchen in eine Springform geben und die Backzeit auf ca. 1 Stunde erhöhen.