



MEIN GENUSS



## Schoko-Birnenkuchen



**It's a match!**

It's a match! Unser Ceylon Zimt ist ein echter Alleskönner - ob bei süßen oder deftigen Gerichten!

Vorbereitung  
**15 min**

Niveau  
**Mittel**

Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1** Die Birnen schälen, den Weißwein mit dem Wasser und dem Zucker aufkochen lassen.
- 2** Die ganzen Birnen in die Flüssigkeit geben und ca. **10 Minuten** bei geringer Hitze köcheln lassen. Nach den 10 Minuten die Birnen aus dem Sud nehmen, abkühlen lassen und vorsichtig das Kerngehäuse entfernen.
- 3** Den Backofen auf 180° Ober/Unterhitze vorheizen.
- 4** Für den Teig die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzufügen.
- 5** Die trockenen Zutaten mischen und zusammen mit der Sahne zur Eiermischung geben. Den Teig in eine Kastenform geben, die Birnen in den Teig drücken. Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen für ca. **50 Minuten** backen.

### Zutaten

#### Für den Teig:

140 g Zucker  
140 g Butter, zimmerwarm  
1 Prise Salz  
3 Eier  
180 g Mehl  
0.5 TL Ceylon Zimt  
0.5 TL Ingwer, gemahlen  
25 g ungesüßtes Kakaopulver  
2 TL Backpulver  
80 g Sahne

#### Für die Birnen:

3 kleine Birnen  
100 g Zucker  
1 TL Bourbon Vanillezucker  
200 ml Weißwein  
200 ml Wasser

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 31.07.2026.