



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 01.11.2026.