



Zutaten für den Kuchen:

200 g Kuvertüre, zartbitter
200 g Butter, weich
2 g Birne(n)
4 g Eier
120 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
350 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 TL Anis
1 TL Piment
1/2 TL Nelke(n)
150 ml Milch



Lurch Springform Flexiform 20 cm
in braun



WMF Kuchenheber mit Schneide



Mono A Kuchengabel brilliant poliert



Westmark Rührschüssel mit
zweigeteiltem Deckel in apfelgrün



Windmühlmesser Schälmesser
Vogelschnabel in Rotbuche

1

Im Wasserbad in einer Schüssel die Kuvertüre und 100 g der Butter zum Schmelzen bringen. In zwei separaten Schüsseln die Eier trennen und das Eiweiß mit einem Handmixer oder in einer Küchenmaschine aufschlagen.

2

Nun vorab den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. In einer großen Rührschüssel die restliche Butter, den Zucker und Vanillezucker aufschlagen und nach und nach die Eigelbe hinzufügen.

3

Mehl mit Backpulver und den Gewürzen ebenfalls in einer Schüssel vermischen und abwechselnd mit der Milch der Buttermasse hinzugeben. Auch die geschmolzene Kuvertüre einrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

4

Die Birnen waschen und eine davon mit einem Obstmesser in kleine Würfel schneiden, das Kerngehäuse entfernen. Die gewürfelte Birne zusammen mit dem Eischnee unter die Teigmasse heben.

5

Die Form mit Backtrennspray besprühen, einfetten oder mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Die zweite Birne in Spalten schneiden und auf der Teigmasse verteilen. Den Kuchen 70 Minuten bei 180°C Umluft backen und nach 50-60 Minuten mit Alufolie abdecken, damit er nicht verbrennt. Immer mal wieder via Stäbchenprobe testen, ob er fertig ist.

Bstäuben Sie den Kuchen gern noch mit etwas Puderzucker und servieren Sie ihn mit frischer Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeis - ein Desserttraum!