



Haselnuss-Birnen-Kuchen

Zeit gesamt
1h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Birnen	4 St.
Eier	3 St.
Rohrzucker	175 g
Vanillinzucker	2 TL
Salz	
Sonnenblumenöl	200 ml
Haselnusskerne, gemahlen	150 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	2 TL
Buttermilch	75 ml
Kuvertüre, zartbitter	100 g
Schlagsahne	200 g
Butter	1 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Kastenform 28 cm, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Birnen schälen, halbieren, entkernen und klein würfeln.
2. In einer Schüssel Eier, Zucker, Vanillinzucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen schaumig rühren. Öl zugeben und unterschlagen. Nüsse, Mehl, Backpulver und Buttermilch zugeben, vermengen und Birnen unterheben.
3. Teig in eine gefettete Kastenformen füllen und glatt streichen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei ca. 60 Min. backen. Dabei evtl. zum Ende der Backzeit die Oberfläche lose mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und aus der Form stürzen.
4. Kuvertüre hacken. In einem Topf Sahne mit Butter erhitzen und Kuvertüre darin schmelzen. Leicht abkühlen lassen, über den Haselnuss-Birnen-Kuchen gießen und erkalten lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 374 kcal

Kohlenhydrate 39 g

Eiweiß 5 g

Ballaststoffe 4 g

Fette 22 g
