

Schoko-Birnen-Kuchen

Zeit gesamt
1h 10min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	150 g
Milch	50 ml
Öl	50 ml
Weizenmehl, Type 405	400 g
Zucker	100 g
Kakaopulver	30 g
Salz	
Backpulver	1 Päckchen
Birnen	1 kg
Butter	50 g
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Springform 28 cm Durchmesser, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Im Mixbehälter Ei, Quark, Milch und Öl 30 Sek./Stufe 2 verrühren. 270 g Mehl, 50 g Zucker, 20 g Kakaopulver, 1 Prise Salz und Backpulver zugeben und 1 Min./Knetstufe verkneten. Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten. Teig so in die Springform geben, dass der Boden bedeckt ist.
2. Birnen waschen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In den Mixbehälter 50 g weiche Butter, 50 g Zucker, 10 g Kakaopulver und 80 g Mehl geben und 1 Min./Teigknetstufe zu Streuseln verkneten.
3. Birnenviertel auf dem Teig verteilen, Streusel darübergeben und im Ofen ca. 60 Min. backen. Schoko-Birnen-Kuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen. In der Springform auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt eine Kugel Eis.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	220 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	6 g