



Schoko Birnen Kuchen mit Schmand

Zeit gesamt
1h 20minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Eier	6 St.
Zucker	180 g
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Butter	80 g
Schmand	800 g
Weizenmehl, Type 405	125 g
Backpulver	1 TL
Kakaopulver	30 g
Birnen	2 St.
Speisestärke	50 g
Zitronensaft	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Küchenmaschine, Springform 25 cm Durchmesser

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und setze einen Tortenring in einen Springformboden mit Dauerbackfolie.

2. Schokoladenboden

Verrühre 2 Eier mit 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 TL Vanilleextrakt, der weichen Butter, 100 g Schmand, dem Mehl, Backpulver und Kakao, bis sich alles verbunden hat. Fülle den Teig in den Tortenring, streiche ich glatt und stelle ihn zur Seite.

3. Schmandbelag

Verrühre 700 g Schmand mit 80 g Zucker, 4 Eiern, der Speisestärke, 1 TL Vanilleextrakt und dem Zitronensaft cremig.

4. Birnenkuchen

Schäle und entkerne die Birnen und schneide sie in grobe Würfel. Verteile die Birnenstücke auf dem Schokoladenteig und gib den Schmandbelag darauf. Streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 60 Minuten. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen. Stelle ihn nach Belieben zusätzlich noch in den Kühlschrank. Entferne zum Servieren den Tortenring und setze den Kuchen auf eine Tortenplatte. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	369 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g