

Schoko-Birnen-Kuchen

100 g Butter
150 g Zucker
4 Eier
1 Tüte Schokoladen-Puddingpulver
50 g Mehl
½ TL Backpulver
100 g Mondamin
100 g Schokolade, gerieben
100 g Mandeln, gemahlen
1 kg Birnen
Preiselbeergelee

Springform mehlen,
Rührteig herstellen,
Teig in Springform füllen,
Mandeln brauchen Zeit zum Quellen!

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Birnen schälen, Viertel auf den Teig legen
Preiselbeergelee in kleinen Portionen auf die Birnen

35 Minuten backen

