

Schoko-Birnenkuchen (Kastenform)

für den Teig

140 g	Zucker
140 g	Butter, sehr weich
3	Eier, zimmerwarm
180 g	Mehl
1 Prise	Zimt
25 g	Kakaopulver
2 TL	Backpulver
80 g	Sahne

für die Birnen

6 mittlere	Birnen
100 g	Zucker
200 ml	Weißwein
200 ml	Wasser



Birnen schälen, Kernhaus entfernen, in Stücke schneiden
Weißwein mit Wasser und Zucker aufkochen lassen.
Birnen in den Sud geben und ca. 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
Birnen aus dem Sud nehmen, etwas abkühlen lassen

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen,
Kastenform mit Backpapier auslegen.

Sehr weiche Butter mit Zucker schaumig schlagen.
Nach und nach die Eier unterrühren.
Mehl mit Kakaopulver, Backpulver und Zimt mischen.
Abwechselnd Mehlmischung und Sahne zur Eiermischung geben.
Nur so lange rühren, bis sich alles verbunden hat.

Teig in die Kastenform geben und die Birnenstücke schräg in den Teig drücken.

Kuchen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe!).