



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

## Schoko Birnen Kuchen

### Zutaten für eine Kastenform:

- 350 g feste Birnen
- 3 Eier
- 250 g Zucker
- 125 ml neutrales Öl
- 250 g Mehl
- 3 El Kakaopulver
- 1/2 Tl Zimt
- 1 Pck. Backpulver
- 50 ml Milch
- 150 g gehackte Mandeln
- 200 g dunkle Kuchenglasur

### Zubereitung:

Den Ofen vorheizen: 180°C Ober/Unterhitze oder 160°C Umluft. Ich werde dieses Jahr total verrückt öfter mal Umluft probieren; mir ist nämlich einfach gar nicht klar, was wofür taugt und was nicht und ich nehme traditionell Ober/Unterhitze, weil ich total lange an einem Herd ohne Umluft gebacken habe. Die Form fetten und mehlen.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Das ist jetzt kein "Muss" aber wir wissen doch, dass die dann besser schmecken! Das gilt übrigens nur bis zur Farbstufe goldbraun, danach schmecken sie bitter und sogar weniger gut, als die nicht gerösteten!

Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und klein (so 1,5 cm groß, ich freestyle da ja eher) würfeln. Mehl, Kakaopulver, Zimtpulver (das hab ich jetzt postweihnachtlich mal weggelassen; genug ist genug) und Backpulver mischen.

Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührers 3 Min. hell und cremig rühren. Die Mehlmischung abwechselnd mit Milch und Öl unterrühren. Zum Schluss noch 100 g der Mandeln und die Birnen unterheben.

Den Teig in die Form befördern und diese auf der unteren Schiene 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe ist das Zauberwort) und dann nochmal 15 Minuten in der Form ausruhen lassen. Dann stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Später dann die Kuchenglasur im warmen Wasserbad schmelzen, dekorativ – 😊 – auf dem Kuchen verteilen und die restlichen Mandeln darüber streuen.