Nah&Frisch

www.finis-feinstes.at Professional

Fini's Feinstes Schoko-Birnenkuchen

Kuchen & Gebäck Herbst Kuchen Obst



Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker schaumig mixen. Danach Vanillezucker und 1 Ei dazugeben und alles cremig mixen. Nun einzeln die restlichen Eier dazu rühren. Zuletzt Mehl, Backpulver und Kakao vermengen und kurz, aber kräftig zur Buttermasse mixen.

Den Teig in eine ca. ø25cm Backform geben und glattstreichen. Die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Nun den Kuchen mit den Birnen belegen und für 50 Minuten backen.

Mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Zutaten

- ZUTATEN Teig:
- 250 g Butter
- 250 g Staubzucker
- 5 Eier
- 350 g Finis Feinstes Weizenmehl glatt
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 50 g Kakao (dunkel)
- Belag:
- 5 Birnen