

Birnen-Rotweinkuchen

– für eine Springform ø 26 cm –

Zutaten

- 1 kg Birnen
- 100 g Zartbitterschokolade
- 200 g gemahlene Mandeln
- 5 Eier
- 150 g zimmerwarme Butter
- 180 g Zucker
- 2 EL Kakaopulver
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 250 ml Rotwein
- 25 g Mehl
- 1 Pck Backpulver

Zubereitung

1. Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
2. Schokolade grob raspeln und Mandeln leicht anrösten, dann abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Eier aufschlagen und mit Butter, Zucker, Kakao und Vanillinzucker schaumig rühren. Nach und nach Rotwein hinzufügen und die Schokoraspeln unterheben.
5. Mehl und Backpulver vermengen, die Mandeln hinzufügen und alles gut unter den Teig rühren.
6. Eine Springform (26 cm ø) einfetten, den Teig einfüllen. Die Birnenhälften gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 60 Minuten backen und danach rund 4 Stunden ruhen lassen.

guten Appetit!