

Nusskuchen mit ganzen Birnen

- Der Hingucker auf jedem Fest -

Zutaten

- 100 g Zartbitterschokolade
- 50 ml Milch
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 30 g Speisestärke
- 3 weiche, am besten etwas schmalere Birnen
- 30 g Backkakao
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 4 Eier



Zubereitung

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (25 × 10 cm) einfetten und mit den geriebenen Nüssen austreuen.
2. Schokolade zusammen mit Milch über einem Wasserbad langsam schmelzen. Nüsse, Stärke, Kakao, Backpulver und Salz miteinander vermischen.
3. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Anschließend die nur noch lauwarme Schokoladen-Milch-Mischung langsam zur Eimasse geben und verrühren. Die Nuss-Stärke-Mischung hinzufügen und alles nur so lange unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
4. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen. Dabei darauf achten, dass die Form nicht zu voll ist, da die Birnen noch Platz benötigen.
5. Die ganzen Birnen vorsichtig in den Teig drücken. Sie sollten weder den Boden der Form berühren noch zu dicht beieinanderstehen (ca. 2 cm).
6. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen. Mit einem Schaschlikspieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Bleibt beim Herausziehen kein Teig mehr am Spieß hängen, ist der Kuchen fertig.

guten Appetit!