



## Schoko - Birnen - Kuchen mit Schmand

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 55 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

150 g Weizenmehl Type 405

50 g Speisestärke

15 g Kakaopulver

4 TL Backpulver

200 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

4 Ei(er)

200 g Butter, weiche

100 g Schokoladenraspel

2 Dose/n Birne(n), à 460 g

400 ml Schlagsahne

30 g Puderzucker, gesiebt

2 Pkt. Vanillezucker

4 Pkt. Sahnesteif

600 g Schmand

50 ml Birnensaft

Puderzucker

Kakaopulver

Schokodekor

### ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen. Zucker, Vanillinzucker, Salz, Eier und Butter dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Schokoladen-Raspel unterrühren. Einen Backrahmen (ca. 30 x 40 cm) auf ein Backblech stellen und den Teig auf das Blech streichen. Die Birnen abtropfen lassen, den Saft auffangen, er wird später gebraucht. Die Birnen in feine Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Etwa 25 Min. bei 180° C backen (Heißluft bei 160° C).

Den Boden auf dem Blech erkalten lassen.

Für den Belag die Sahne etwas aufschlagen. Puderzucker, Vanillinzucker und Sahnesteif mischen, hinzufügen und die Sahne völlig steif schlagen. Schmand mit Birnensaft verrühren, Sahne unterheben und auf dem Boden verteilen. Backrahmen entfernen.

Zur Verzierung Puderzucker und Kakao mischen und darüber sieben, mit Schoko-Dekorblättern oder Ornamenten verzieren. Kuchen in ca. 24 Stücke schneiden und servieren.