

Birnen-Schokokuchen

für 1 Blech

ZUTATEN für den Mürbteigboden:

200 g Butter (Zimmertemperatur)
300 g Mehl
100 g Staubzucker
etwas Vanille, Salz, Zitronenabtrieb
2 Dotter

Für die Vanillecreme:

½ l Milch
100 g Zucker
4 EL Rum
60 g Vanillecremepulver
2 Dotter

Für die Schoko-Masse:

340 g weiche Butter
260 g Staubzucker
etwas Vanillezucker
Abtrieb von ½ Zitronen
4 Eier
80 g Mehl
60 g Maizena
440 g Haselnüsse (gerieben)
300 g Kuvertüre (gerieben)
1200 g Birnen (geschält und in 1 cm dicke Scheiben schneiden)



Zubereitung:

Für den Mürbteig Butter mit Mehl verbröseln. Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem schönen Teig verkneten. Circa ½ Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Den Mürbteig blechgroß ausrollen, hell vorbacken und auskühlen lassen.

Für die Vanillecreme aus allen Zutaten einen Pudding kochen und auskühlen lassen.

Für die Schoko-Masse Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenabtrieb schaumig rühren, nach und nach die Eier und anschließend die ausgekühlte Vanillecreme dazugeben. Mehl, Maizena, Haselnüsse und Kuvertüre zum Schluss unterheben.

1/3 der Masse auf den vorgebackenen Teigboden streichen, danach mit den Birnen belegen und die restliche Masse darüber verteilen. Bei 180°C circa 55 Minuten backen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
unsere Konditorin Herta!*