

Birnen-Schokoladen-Kuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Obst
Kuchen
Backen

100 g Butter o. Margarine
100 g Zucker
2 Eier
50 g Speisestärke
150 g Mehl
1 tb Kakao
2 ts Backpulver
2 tb Rum
250 g Birnenstuecke
4 -5 Birnenspalten
Puderzucker zum Bestäuben

Aus dem weichen Fett, Zucker, Eiern und dem mit Speisestärke, Kakao und Backpulver versiebttem Mehl einen Rührteig herstellen, dann den Rum und die gut abgetropften Birnenstuecke untermischen. Den Teig in eine gefettete Kastenform von ca. 28 cm Länge füllen. Die Birnenspalten darauflegen, den Kuchen in der auf 175 Grad vorgeheizten Röhre in 60 - 70 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Quelle: Backen leicht gemacht, Sonderheft, Das Beste Aus Rührteig