

Birnen-Schokoladen-Kuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebäck-süß

120 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
2 tb Milch (I)
220 g Mehl
2 tb Kakao
1/2 ts Zimt
2 ts Backpulver
125 ml Milch (II)
50 g gehackte Mandeln
50 g feine Haferflocken
750 g gewürfelte Birnen
1 cl Rotwein

Die Birnenwürfel in etwas Rotwein marinieren. Butter, Zucker, Eier und Milch (I) schaumig rühren. Mehl, Kakao, Zimt und Backpulver zugeben. Milch (II), Mandeln und feine Haferflocken zufügen und die Birnenwürfel unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.

Bei 180°C 45 Minuten backen.

Aus der Form lösen, auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben