

Birnenkuchen mit Schokoladebaiser



Ergibt etwa 12 Stück

Für diesen Kuchen ist es wichtig, dass die Birnen wirklich reif sind, da sie beim Backen zu wenig garen und hart auch nicht wirklich gut schmecken. Falls man nur feste Birnen findet, unbedingt die gerüsteten und geviertelten Birnen in einem Sud aus Apfelsaft sowie etwas Zucker vorgaren.

- 4 kleinere reife Birnen
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- Butter und Mehl für die Form
- 140 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 20 g ungesüßtes Kakaopulver (1)
- 170 g weiche Butter
- 150 g brauner Zucker
- 3 Eigelb
- 1 dl Milch
- 60 g dunkle Schokolade
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 1 Esslöffel ungesüßtes Kakaopulver (2)
- 1 Esslöffel Maizena
- 3 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 90 g Zucker

- 1 Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Früchte mit Zitronensaft bestreichen und beiseitestellen.
- 2 Eine Springform von etwa 24 cm Durchmesser ausbuttern und mit Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.
- 3 Mehl, Backpulver und die erste Portion Kakaopulver (1) in eine Schüssel sieben. Die Butter, den braunen Zucker, die Eigelb und die Milch beifügen und alles glatt rühren. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und mit den Birnenschnitzen belegen → Bild.
- 4 Den Birnenkuchen im 160 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 20 Minuten backen.
- 5 Inzwischen die dunkle Schokolade fein reiben.
- 6 Den Vanillezucker, die zweite Portion Kakaopulver (2) sowie das Maizena mischen.
- 7 Nach 15 Minuten Backzeit das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Dann nach und nach löffelweise den Zucker einrieseln lassen und noch so lange weiterschlagen, bis ein glänzender, feinporiger, fester Eischnee entstanden ist. Zuletzt die Kakaopulvermischung einrieseln lassen.
- 8 Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf die Backofentüre stellen. Die Baisermasse auf dem Kuchen verteilen und diesen sofort wieder zurück in den Ofen geben. Die Hitze auf 140 Grad reduzieren und den Kuchen weitere 45 Minuten fertig backen.

Der Kuchen ist in Folie gewickelt 1–2 Tage haltbar.

Pro Stück 4 g Eiweiss,
16 g Fett, 37 g Kohlenhydrate;
307 kKalorien oder 1287 kJoule

Purinarm

