

Versunkene Birnen

etwa 20 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Backblech:

Vorbereiten:

100 g Kochschokolade

Belag:

465 g Birnenhälften, abgetropft

Teig:

250 g Mehl

1 Beutel Dr. Oetker Backpulver

200 g Zucker

4 Eier

125 g Butter, flüssig

1 ¼ dl Milch

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss

1 Vorbereiten:

Backblech fetten oder mit Backpapier belegen.

Zum Vorbereiten Kochschokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und geschmeidig verrühren. Abkühlen lassen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Belag:

Für den Belag Birnenhälften in einem Sieb abtropfen lassen und mit Haushaltspapier trockentupfen.

3 Teig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver in eine Rührschüssel (3 Liter Inhalt) sieben und mit Zucker mischen. Eier, Butter, Milch und flüssige Schokolade begeben. Alles kurz auf der niedrigsten, dann auf der höchsten Stufe des Handrührgerätes ca. **3 Minuten** zu einem glatten Teig rühren.



Den Teig auf das vorbereitete Ofenblech geben und glatt streichen. Die Birnen in dünne Schnitze schneiden und ziegelartig auf den Teig legen.

Kuchen in der Ofenmitte ca. **30 Minuten** backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

Das Ofenblech nach dem Backen auf ein Gitter stellen und den Kuchen erkalten lassen.

④ Garnitur:

Zum Besprenkeln Glasur erwärmen und in dünnen Fäden über den Kuchen verteilen. Zum Servieren beliebig grosse Stücke schneiden.

