

Birnen-Schokokuchen mit Sahne-Karamell



Unser Birnbaum trägt herrlich saftige Birnen der Sorte „Gellerts Butterbirne“. Viele Birnen wecke ich auf Vorrat ein. Und der frische Rest wird zu dieser süßen Kuchen-Verführung. Es können aber auch die eingemachten Birnen für den Kuchen verwendet werden.

Zutaten:	Zubereitung:
4 Eier	und
175 g Zucker	zu einer dicken Creme verrühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat.
125 g Margarine oder weiche Butter	
125 ml Milch	unterrühren.
300 g Mehl	
4 Eßl Kakao	und
3 gestrichene Teel Backpulver	unterrühren.

1 gestrichener Teel Zimt	in den Teig rühren. Den Teig in eine Springform füllen und glatt streichen.
5-8 Birnen	schälen, entkernen und in Viertel teilen. Den Kuchen damit belegen. (Achtung sehr harte Birnen in sehr feine Scheiben schneiden und diese gefächert auf den Kuchen legen.)

Temperatur:	180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
Backzeit:	50-60 Min backen (Stäbchenprobe)

Karamell: 150 g Zucker	in einer Pfanne schmelzen, sobald der Zucker fast geschmolzen ist
50 ml Sahne	zugeben. Den Karamell hellbraun werden lassen und dann aus der Pfanne über den fertigen Kuchen gießen. Vorsicht beim Hantieren mit Karamell, der Zucker erreicht beim Schmelzen sehr hohe Temperaturen – also nicht eben mal mit dem Finger in die Pfanne und probieren!