



- ANZEIGE -

Diesen saftigen Schokokuchen könnt ihr mit einem Obst eurer Wahl backen. Ich habe passend zur Saison Birnen benutzt, sie passen perfekt zur Kombination aus schokoladigem Teig und dem Belag aus Schmand.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und setze einen Tortenring in einen Springformboden mit Dauerbackfolie.

SCHOKOLADENBODEN

Verrühre alle Zutaten für den Teig, bis sie sich verbunden haben. Fülle den Teig in den Tortenring, streiche ihn glatt und stelle ihn zur Seite.

SCHMANDBELAG

Verrühre alle Zutaten für den Belag cremig.

BIRNENKUCHEN

Schäle und entkerne die Birnen und schneide sie in grobe Würfel. Verteile die Birnenstücke auf dem Schokoladenteig und gib den Schmandbelag darauf. Streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 60 Minuten. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen. Stelle ihn nach Belieben zusätzlich noch in den Kühlschrank. Entferne zum Servieren den Tortenring und setze den Kuchen auf eine Tortenplatte. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

SCHOKOLADENBODEN:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 80 g Butter
- 100 g Schmand
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 30 g Kakao

FRUCHTFÜLLUNG:

- 2 Birnen

SCHMANDBELAG:

- 700 g Schmand
- 80 g Zucker
- 4 Eier
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Zitrone (Saft)