



## Benötigte Zutaten

3	Birnen
1 Pkg.	Vanillezucker
1 TL	Zimt
1	Zitrone
2 Stück	Nelken
100 g	<b>Premium Teebutter</b>
120 g	Zucker
3	Eier
100 g	Zartbitterschokolade oder Schokoladenreste
100 g	Dinkelmehl
1/2 Pkg.	Backpulver
1	Apfel
	Staubzucker zum Bestreuen (nach Belieben)

## Birnenkuchen

Für Fernsehköchin Iris Köck ist der Schoko-Birnenkuchen ein bisschen „Soul Food“, also Nahrung für die Seele. Ideal also im Herbst, wenn sich die Sonne so gar nicht zeigt.

### Anleitung

1. Birnen schälen.
2. Vanillezucker, Nelken, Zimt, Saft einer Zitrone und 200 ml Wasser aufkochen.
3. Die Birnen hineinlegen und ca. 20 Minuten garen. Eventuell etwas Wasser nachgießen. Birnen herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Unterdessen die Butter mit der Hälfte des Zuckers cremig rühren.
5. Eier trennen, Eigelbe nacheinander zur Butter-Zucker-Mischung geben.
6. Schokolade hacken, schmelzen, etwas abkühlen lassen und unterrühren.
7. Mehl und Backpulver vermengen und unter die Mischung heben.
8. Den Apfel waschen, entkernen, reiben und zum Teig geben.
9. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
10. Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen. Die Birnen sehr dicht nebeneinander in den Teig drücken (aufgestellt).
11. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 35 Minuten backen.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**