

Birnen-Schokokuchen mit Haferflocken

Zutaten:

5-8 mittelgroße Birnen
Saft einer halben Zitrone
150g Butter
100g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
300g Mehl
3 TL Weinsteinbackpulver
50g zarte Haferflocken
1 EL Kakao
1 Messerspitze Zimt
1 Messerspitze Muskat
1-2 TL Rum (optional)
1/8L Milch
100g geraspelte Zartbitterschokolade

außerdem:

eine lange Kastenform für Brot/Kuchen
etwas Fett für die Form
Backpapier
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Birnen waschen und schälen, dann halbieren und Kerngehäuse sowie Strunk herausschneiden. Den Stil lasse ich gerne an der Birne, weil der Kuchen dann hübscher aussieht, ihr könnt ihn aber auch entfernen.
Die so vorbereiteten Birnen in eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft legen.

Butter schaumig aufschlagen, Zucker gut unterrühren, dann die Eier einzeln dazu geben.

Mehl, Backpulver, Kakao, Gewürze und Haferflocken miteinander vermischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Rum und Schokolade zum Schluss unterheben.

Kastenform fetten und so mit einem Streifen Backpapier auslegen, dass ihr den Kuchen später damit aus der Form heben könnt und nicht stürzen müsst.

Etwas Teig auf dem Boden verteilen, Birnen zusammengesetzt, dicht an dicht darauf platzieren und den restlichen Teig vorsichtig darum verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf 160°C (Umluft/Heißluft) ca. 1 Stunde backen. Die Stäbchenprobe zeigt euch, ob der Kuchen gebacken ist.

Bevor ihr ihn aus der Form nehmt, unbedingt gut abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und dann... einen schönen Septembertag genießen.

Urheber: Janke von <http://jankessoulfood.blogspot.de/>