



ESPRESSO-SCHOKOKUCHEN MIT BIRNEN UND PINIENKERNEN



Für 1 Backblech

ZUTATEN

Für den Teig:

390 g Mehl
200 g Hartweizengrieß
4 TL Backpulver
50 g Kakaopulver
1 Prise Salz
Mark von 1 Vanilleschote
250 g Zucker
6 Eier (Größe M)
400 g geschmolzene Butter
600 ml zimmerwarme Buttermilch

Füllung:

8–10 eingelegte Birnenhälften
(siehe Rezept), alternativ 1 große
Dose Birnenhälften (460 g Ab-
tropfgewicht)

Für den Guss:

100 g geschmolzene Butter
200 g Puderzucker
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
40 g Kakaopulver
8 EL starker Espresso
1 EL Instantkaffee
100 g Pinienkerne

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Mehl, Grieß, Kakao, Backpulver, Salz, Vanillemark und Zucker in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Eier schaumig aufschlagen, dann geschmolzene, abgekühlte Butter und Buttermilch unterrühren. Die Trockenmischung portionsweise untermengen. Alles kurz zu einem glatten Teig verrühren.

Backblech mit Backpapier auslegen, Birnen abtropfen lassen, in Würfel schneiden und unter den Teig ziehen. Teig aufs Blech streichen. Auf Einschubhöhe 3 ca. 30 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen. Die Zutaten für den Guss in einem Topf bei kleiner Hitze zusammenrühren und über den gebackenen Kuchen geben. Inzwischen die Pinienkerne in einer Pfanne trocken rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Sofort auf den Guss geben. Wenn der Kuchen kalt ist, in Würfel schneiden.