

Schoko-Birnenkuchen mit Kardamom und Zimt-Streuseln

Zutaten für 1 Springform (26 cm):

Belag

1 kg feste Birnen
100 ml Wasser
50 ml brauner Rum
20 g brauner Zucker
1 Zimtstange
4 grüne Kardamom-Kapseln

Rührteig

4 Eier
200 g Zucker
1 Prise Salz
200 ml Rapsöl
300 g Mehl, Type 550
100 g gemahlene Mandeln
30 g dunkles Kakaopulver

½ Pck. Backpulver
1 TL Kardamom, gemahlen
100 g Gewürzschokolade
(Weihnachtsschokolade)
50 ml Milch
50 ml brauner Rum

Streusel

150 g Mehl
100 g Mandelstifte
½ TL Zimt
75 g brauner Zucker
¼ TL Salz
100 g flüssige Butter

Rapsöl für die Form



Und so geht's:

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Wasser mit Rum, Zucker und Gewürzen in einem Topf aufkochen, Birnenhälften hineingeben und zugedeckt 5 Minuten andünsten, zwischendurch einmal wenden. Früchte herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Rührteig Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen, dann Rapsöl unterrühren. Mehl, Mandeln, Kakao, Backpulver und Kardamom in einer weiteren Schüssel mischen, Schokolade fein hacken und unterheben. Die trockenen Zutaten abwechselnd mit Milch und Rum unter die Ei-Zuckermasse ziehen.

Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, den Rand mit Rapsöl einpinseln und den Schokoteig einfüllen. Birnenhälften mit der Wölbung nach

oben nebeneinander darauf verteilen.

Für die Streusel alle Zutaten in einer Schüssel mit den Händen zu einer krümeligen Masse verkneten und auf dem Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft 160°C) auf 2. Schiene von unten 60 bis 70 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!).

Copyright: UFOP

Weitere Informationen und Rezepte mit Rapsöl finden Sie unter:

<http://www.wellness-und-entspannung.de>