SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Schokoladen-Birnen-Haselnuss Kuchen

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

Für den Teig:

50 g Blömboom Pure Cocoa

200 g Mehl

100 g Zucker

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Zimt

3 Stück(e) Birnen

100 g Haselnüsse gehackt

2 Stück(e) Eier

100 ml Milch

50 g Butter

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Prise(n) Salz

Für das Topping:

2 Esslöffel Blömboom Dark Hot Chocolate Powder

50 g Haselnüsse gehackt

2 Esslöffel Ahornsirup

Zubereitung des Schokokuchens:

1.**Ofen vorheizen:**

Den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Springform (ca. 22 cm Durchmesser) mit Butter oder Öl einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.

2.**Teig zubereiten:**

In einer großen Schüssel Mehl, Blömboom Pure Cocoa, Zucker, Backpulver, Zimt und eine Prise Salz vermengen. In einer separaten Schüssel die Eier, pflanzliche Milch, geschmolzene Butter und Vanilleextrakt gut verrühren. Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und zu einem glatten Teig verrühren.

3.**Haselnüsse hinzufügen:**

Die Haselnüsse vorsichtig unter den Teig heben.

4.**Birnen vorbereiten:**

Die reifen Birnen waschen und in gewünschter Form zuschneiden. Für einen rustikalen Look die Birnen halbiert lassen, es gehen aber auch Scheiben oder Würfel.

5.**Backen:**

Den Teig in die vorbereitete Springform füllen. Birnen hinzufügen und im Ofen ca. 40–45 Minuten backen, bis der Kuchen oben leicht aufgegangen und fest ist. Mit einem Zahnstocher testen, ob der Teig durchgebacken ist.

6.**Topping vorbereiten:**

Während der Kuchen backt, die Haselnüsse und Blömboom Pure Cocoa in einer kleinen Schüssel vermengen. Nach dem Backen den Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann das Topping auf den warmen Kuchen streuen und nach Belieben mit Ahornsirup beträufeln.

7.**Abkühlen und servieren:**

Den Kuchen vollständig abkühlen lassen, damit er sich besser schneiden lässt. Den Kuchen in Stücke schneiden und genießen.