Schoko-Birnenkuchen

Zutaten Rührteig: (26er Form)

200g Butter oder Margarine
200g Zucker
1 TL Vanillepaste
4 Eier
200g Weizenmehl
2 TL gemahlener Zimt
1 gestr. EL Kakaopulver
2 1/2 gestr. TL Backpulver
125g gemahlene Haselnusskerne

Zutaten Streusel:

150g Weizenmehl
1 Msp. gemahlener Zimt
15g Zucker
1 TL Vanillepaste
100g weiche Butter

Für den Belag:

100 ml Wasser
1 EL Zucker
1 Zimtstange
50 ml Rum
6-8 Birnen

Zubereitung Rührteig:

Wasser mit Zucker und Zimtstange aufkochen lassen. Rum unterrühren. Birnen schälen, halbieren und entkernen. Die Birnen mit der Flüssigkeit übergießen und etwa 2 Stunden durchziehen lassen.

Zubereitung Rührteig:

Butter/Margarine mit Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillepaste unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei ca. 1/2 Minute). Mehl, Zimt, Kakao und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Haselnusskerne unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegt Springform (Ø 26 cm, Boden) geben und glattstreichen.

Die eingelegten Birnen abtropfen lassen, an der gewölbten Seite mehrmals längs einschneiden und mit der Wölbung nach oben auf den Teig legen.

Zubereitung Streusel:

Mehl, Zimt, Zucker und Vanillepaste in eine Schüssel geben und mischen. Butter hinzufügen und alle Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Streusel auf den Birnen verteilen.

Bei 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) im **NICHT** vorgeheizt Backofen ca. 60 Min. backen.

Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
.