



Die Speisekarte, Bitte!



TITEL DES REZEPTS: Kuchen Schokolade und Birnen

PORTIONEN: Portionen sind für 4 Personen

ZUTATEN:

260 Gramm Mehl

40 Gramm Kakao

180 Gramm Zucker

120 Gramm Butter

120 Gramm Vollmilch

3 Birnen

1 Backbeutel aus Hefe für Backwaren

1 TL Vanilleextrakt

1 Prieser Salz

1 Zitrone

ZUBEREITUNG:



Die Speisekarte, Bitte!



Birnen in Scheiben schneiden, Zitronensaft beigeben, ruhen lassen, Butter darin auflösen und abkühlen lassen.

Eier zusammen mit Zucker schaumig schlagen, Vanilleextrakt und Salz dazugeben.

Nach und nach Mehl, Milch, Kakao und Hefe zum Teig geben.

Wenn der Teig weich ist, in eine gefettete 24cm Springform geben und nach Belieben mit Birnen dekorieren. Mit dem restlichen Teig bedecken und mit den Birnen dekorieren.

Bei 180 Grad mit Umluft 40-45 Minuten backen, mit Puderzucker dekorieren