

Schokotraum mit Birnen gebacken im großen Ofenzauberer von Pamperedchef



Diese Woche hatte eine Kollegin einen Geburtstagskuchen ins Geschäft mitgebracht, der so locker und fluffig schmeckte, dass ich von ihr sofort das Rezept haben wollte. Sie hatte es als reinen Rührkuchen gebacken und ich dachte mir, wenn ich da noch Birnenschnitze rein gebe, dann wird das ein Träumchen werden. Ich konnte es kaum abwarten diesen Kuchen selbst backen zu dürfen :)

Hier für euch das Rezept zum Schokotraum mit Birnen ♥

Zutaten:

- 2 Eier
- 200 ml Öl
- 320 g brauner Zucker
- 400 g Mehl
- 8 EL Backkakao
- 1 TL Natron
- 4 TL Backpulver
- 600 g Buttermilch (in einem Becher sind 500 g und ich denke, das sollte auch reichen)
- 1 große Dose Birnen
- Puderzucker
-

Zubereitung:

- Eier in den TM geben und auf Stufe 4 schaumig rühren
- restliche Zutaten hinzufügen und 3 Minuten/Stufe 4 verrühren
- fette mit (Rapsöl oder Buttaris oder Backtrennmittel) deinen großen Ofenzauberer ein (Ecken und Rand nicht vergessen) und gieße den Teig gleichmäßig in den [großen Ofenzauberer](#)
- teile die Birnenhälften nochmals sodass es kleine Schnitze gibt und verteile diese gleichmäßig auf dem Teig.
- Dein Backofen ist auf 230° Ober-/Unterhitze **vorgeheizt**/Rost/**mittleres** Einschubfach/ca. 30 Minuten backen - bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner
- nachdem dein Kuchen ausgekühlt ist, bestäube diesen mit Puderzucker aus dem Streufix

Martina Ziehl mit Pamperedchef – Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de