

Sahniger Schoko-Birnenkuchen



Zutaten (12 Stücke - 26er Springform):

Boden:

- 230g Mehl
- 5 Eier
- 1 Pkt. Backpulver
- 35 g Backkakao
- 240 g Joghurt (natur)
- 160 g Puderzucker
- 185 g Butter
- 1 Prise Salz
- ggf. Paniermehl (zum Ausstäuben)

Birnen-Kompott (Füllung):

- 30 g Zucker
- 40 g Speisestärke
- 460 g Birnen (Konserve, abgetropft)
- 250 ml Birnensaft (Konserve)

Creme (Belag):

- 600 ml Sahne
- 3 Pkt. Sahnesteif
- 16 g Vanillezucker
- 100 g Schokoladentropfen /-stückchen

Zubereitung:

Zuerst eine Springform grünlich fetten und mit Paniermehl ausstäuben.

Dann den Backofen auf 150 Grad Celsius Umluft vorheizen und den Teig herstellen. Hierzu Mehl, Backkakao sowie Salz vermischen und in eine Schüssel sieben.

Die Butter schmelzen und gemeinsam mit dem Joghurt unter den Teig ziehen. Zuletzt die Eier zufügen und den Teig etwa 3 Minuten aufschlagen bis er eine cremige, lockere Konsistenz hat.

Den Teig in die vorbereitete Springform füllen, glattstreichen und für etwa 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

In der Zwischenzeit den Birnenkompott herstellen. Hierzu die Birnen abgießen, hierbei 250 ml auffangen und den Saft in einen Topf geben. Zucker mit Speisestärke mischen, zum Birnensaft in den Topf geben und unter Rühren auflösen. Den Saft unter ständigem Rühren aufkochen und andicken. Die Birnen fein würfeln, zugeben und bei schwacher Hitze köcheln lassen bis die Birnen weicher sind, aber noch etwas Biss haben. Den Kompott vom Herd nehmen und zur Seite stellen.

Jetzt den Kuchenboden nach der Backzeit und erfolgreicher Stäbchenprobe aus dem Backofen holen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Währenddessen die Sahne mit Vanillezucker sowie Sahnesteif steif schlagen, zuletzt die Schokotropfen zufügen sowie unterheben und die Sahne bis zur Verwendung kalt stellen.

Wenn der Boden ausgekühlt ist, den Springformrand entfernen und den Boden mit Hilfe eines Löffels bis auf etwa 1 cm Dicke und 2 cm Rand abtragen. Den herausgelösten Boden in einer separaten Schüssel sammeln, fein zerbröseln und Beiseite stellen.

Jetzt den Birnenkompott in auf den ausgehöhlten Kuchenboden geben, gleichmäßig verteilen und mit der steif geschlagenen Sahne bedecken. Die Sahne hierbei leicht kuppelförmig und bis zum Kuchenrand verteilen.

Zuletzt die herausgelösten Kuchenkrümel auf der Sahne verteilen bis diese vollständig bedeckt und die Krümel aufgebraucht sind.

Den Kuchen bis etwa 1 Stunde vor dem Servieren Kühlstellen.

Tipp:

Statt Birnenkompott schmeckt der Kuchen auch mit anderen Kompottvarianten (Himbeer, Apfel, Kirsche oder Heidelbeere) sehr lecker. Und mit Bananenscheiben statt Kompott ausgelegt kennt man den Kuchen als "Maulwurfkuchen".

Nährwertangaben: 630 kcal p.P , 110 g KH p.P.