

Birnenecake

Ergibt etwa 20 Stück

300 g vollreife Birnen

Saft von 1 Zitrone

1 gehäufter Esslöffel Puderzucker

100 g Edelbitterschokolade

250 g weiche Butter

250 g Zucker

1 Teelöffel Vanillepaste oder ½ Teelöffel Vanillepulver

1 Prise Salz

4 Eier

400 g Mehl

100 g Weizenstärke (z. B. Epifin, Paidol)

1 Teelöffel Backpulver

1 Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte klein würfeln. Mit Zitronensaft und Puderzucker mischen.

2 Die Schokolade klein würfeln.

3 Eine Cakeform von etwa 30 cm Länge grosszügig ausbuttern und mit etwas Mehl ausstäuben. Kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

4 Butter, Zucker, Vanillepaste oder Vanillepulver und Salz 5 Minuten kräftig schlagen, bis die Masse fast weiss ist. Dann ein Ei nach dem andern unterschlagen, dabei jedes Mal 1 Minute rühren, bevor man das nächste Ei dazugibt.

5 Mehl, Weizenstärke sowie Backpulver mischen, zur Butter-Eier-Creme geben und mit dem Gummispachtel sorgfältig untermischen. Dann die Birnenwürfelchen mitsamt Saft sowie die Schokolade unterziehen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen.

6 Den Birnenecake im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 60–70 Minuten backen. Unbedingt die Nadelprobe machen.

Den Cake aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten in der Form stehen lassen. Dann dem Rand entlang mit einem Messer sorgfältig lösen und den Kuchen aus der Form stürzen. Vollständig erkalten lassen.

Reife ist gefragt

Voraussetzung für ein gutes Gelingen dieses Kuchens ist, dass wirklich optimal reife, sehr saftige Birnen verwendet werden. Notfalls kann man auch Birnen aus der Dose nehmen.



Birnenecake