Rezept: Schoko-Birnen-Kuchen mit Spekulatius

Anleitung Nr. 1437

Schwierigkeitsgrad: Einsteiger

Arbeitszeit: 1 Stunde 5 Minuten

Dieser raffinierte **Kastenkuchen** wird **nach original französischem Rezept** gebacken und beweist, dass Spekulatiuskekse zusammen mit anderen Zutaten verbackt sogar in der Osterzeit lecker schmecken!



Kuchen backen leicht gemacht

Vorbereitung

Schälen Sie die Birnen, reiben Sie sie über eine Küchenreibe und vermischen Sie das zerkleinerte Fruchtfleisch mit Zitronensaft. Die Birnen erhalten dadurch ein angenehmes leicht säuerliches Aroma und werden nicht braun (Oxidation).

Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor.

Teig fertigen

Mischen Sie in einer Schüssel alle trockenen Zutaten: Mehl, Backpulver, Zimt, Kekskrümel und brauner Zucker. Fügen Sie Milch, Eier und die zerlassene Butter hinzu, verrühren Sie alles gut zu einen cremigen Teig. Ziehen Sie die Schokotropfen und die Birnen unter den Teig.

Füllen Sie den Teig in die eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kasten-Kuchenform.

Für die **Kuchenkruste** beträufeln Sie zunächst die beiden Birnen mit Zitronensaft. Legen Sie sie auf den Kuchen. Mischen Sie die Kekskrümel mit braunem Zucker und schütten Sie diese Mischung als Krümelschicht auf den Kuchen. Verteilen Sie schließlich kleine Butterstücke auf dem Kuchen.

Backzeit: 45 Minuten.

Zutaten für den Teig:

- 3 Birnen (frisch oder eingelegt)
- 280 g Mehl
- 1 Paket Backpulver
- 100 g brauner Zucker
- 150 ml Milch
- 2 Eier
- 40 g geschmolzene Butter
- 3 Prisen Zimt
- 150 g Schokotropfen
- 1 EL zerkrümelte Spekulatius-Kekse
- Saft einer halben Zitrone

Zutaten für die Kruste:

- 2 Birnen (frisch oder eingelegt)
- 2 EL zerkrümelte Spekulatius-Kekse
- 1 EL brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

- 20 g Buster
- Saft einer halben Zitrone

themenset_1608_anzeigeblock_4

Lust auf Herzhaftes?



Lust auf Herzhaftes?

Die herzhafte Variate des **Kastenkuchens "Croque-Cake**" ist ideal für alle, die gerne einfach und schnell etwas Raffiniertes servieren wollen. Das original französische Rezept finden Sie unter **Anleitung 1436.**

Artikelangaben:

Artikelnummer	Artikelname	Menge