

Birnen Kuchen



«Tischlein deck dich ist ein tolles und sinnvolles Hilfswerk: Überschüssige, einwandfreie Lebensmittel werden vor der Vernichtung gerettet und an Menschen verteilt, die sie dringend benötigen. Ich unterstütze Tischlein deck dich gerne.»

Sandro Steingruber | acasa Catering, Fürstenuau | www.acasacatering.ch

Birnen Kuchen

Zutaten

- 200 g Butter
- 125 g Zucker
- 300 g Weissmehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Dunkle Schokolade
- 1 Ei
- 2,5 dl Milch
- 4 Birnen aus der Konserve

Zubereitung

- Butter weich rühren, Zucker und Mehl darunterrühren bis Streusel entstehen (davon ca. 1/2 Tasse beiseite stellen)
- Das Backpulver, das Ei, die Milch und die geschmolzene Schokolade darunterrühren
- In einer gut gefetteten Springform etwa 1/3 der Teigmenge austreichen, die Birnenhälften mit der Schnittfläche nach unten darauflegen
- Mit dem restlichen Teig bedecken und die Streusel darüber geben
- Im auf **180 Grad** vorgeheizten Ofen ca. **60 Min.** backen

