

Birnen - Schoko - Sahne - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
4		Ei
370	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Essl.	Rum
	Etwas	Buttervanille-Aroma
250	ml	Sahne
100	Gramm	Schokolade, geschmolzene dunkle
250	Gramm	Birne(n), gewürfelte
	Etwas	Kuchenglasur, Schoko Pinienkerne, zum Verzieren

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum und flüssiges Vanillearoma schaumig rühren. Einzeln die Dotter einrühren. Mehl und Backpulver vermischen. Eiklar zu Schnee schlagen. Gesiebtes Mehl abwechselnd mit Sahne und Eischnee unter die Dottermasse rühren. 1/3 des Teiges mit dunkler geschmolzener Schokolade verrühren. In 2/3 des Teiges die Birnenwürfel vermengen. In eine gut gefettete, bemehlte Gugelhupfform 1/3 des Teiges füllen, darauf 1/3 dunkle Masse verteilen und dann den Rest des Teiges draufgeben. Im vorgeheizten Backrohr, bei 175° Grad/ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit etwas Schokoglasur und Pinienkernen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten