

Rezept für Rotweinkuchen mit versunkenen Birnen

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 250 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 4 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- 2 TL Backkakao
- 150 g gehackte Schokolade oder alternativ gehackte Haselnüsse
- 200 ml Rotwein
- 3 kleine Birnen
- etwas Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Die trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.
2. Butter auf Zimmertemperatur erwärmen und gemeinsam mit den Eiern in die Schüssel geben. Alles miteinander verrühren.
3. Schokolade grob hacken und unterheben.
4. Rotwein in den Teig geben und diesen nochmals verrühren.
5. Birnen waschen und abtrocknen. Wenn Sie möchten, können Sie die Früchte auch schälen - den Stiel dabei stehen lassen.
6. Eine längliche Kastenform einfetten.
7. Den Teig in die Form geben und die ganzen Birnen hineindrücken. Achten Sie darauf, die Birnen nicht zu tief hineinzudrücken - zwischen Kuchenform-Boden und Birnen soll Teig sein, da der Kuchen sonst später auseinanderfällt. Die Birnenstiele bleiben unbedeckt. Halten Sie außerdem etwas Abstand zwischen den einzelnen Birnen.
8. Bei 180-200 °C Ober-/Unterhitze für circa 50 Minuten backen.
9. Den Kuchen aus dem Ofen holen, abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form stürzen, damit die Birnen nicht zerdrückt werden. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.