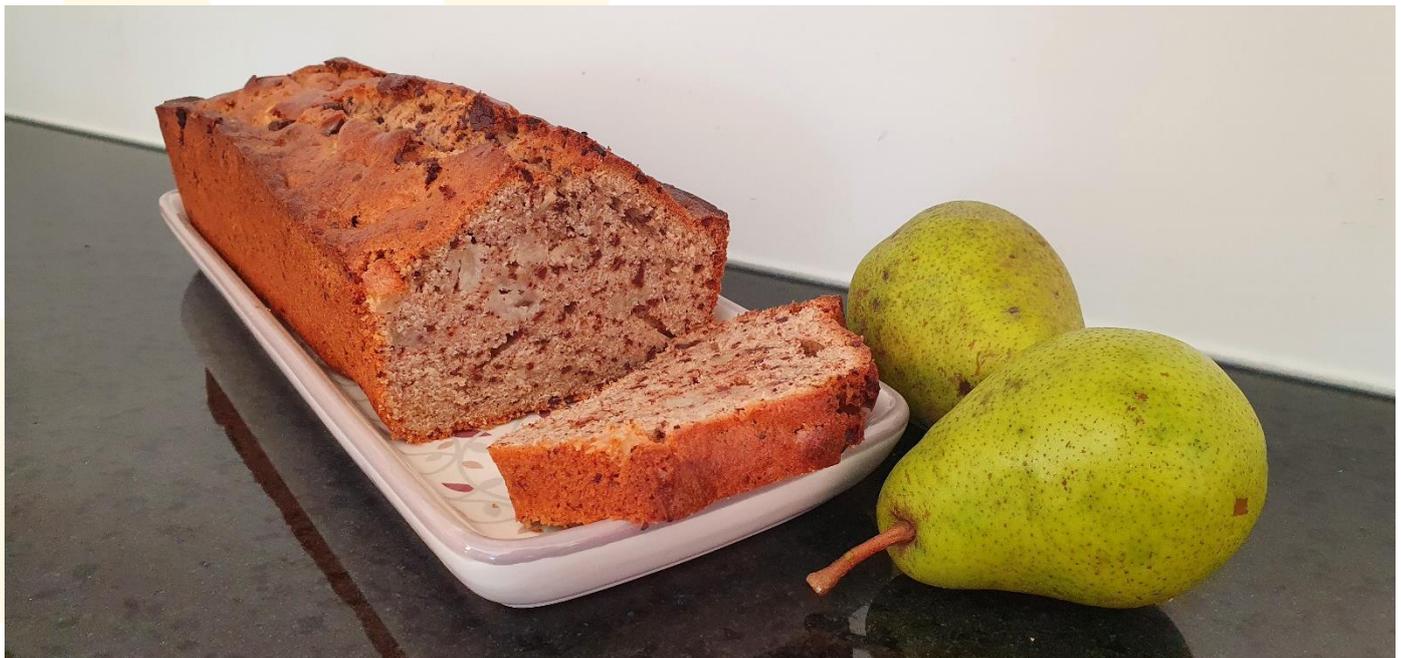


Birnencake

fruchtig und süss vereint



Eine etwas andere Art Birnen zu verarbeiten
Hergestellt mit unserem Weissmehl/Zopfmehl



Zutaten (für 1 Cakeform):

200 g	Butter, weich
150 g	Zucker
1 Pck	Vanillezucker
¼ TL	Salz
3	Eier
2	Birnen geschält, Kerngehäuse entfernt, gewürfelt
150 g	dunkle Schokolade, gehackt
325 g	Mehl
1½ TL	Backpulver
1 dl	Milch

Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier hinzufügen. Weiterrühren bis die Masse hell ist. Die in Würfel geschnittenen Birnen, die gehackte Schokolade, das Mehl sowie das Backpulver begeben. Alles gut miteinander vermischen. Zum Schluss laufend etwas Milch unterrühren, bis der Teig schön cremig ist und in Stücken von der Kelle fällt. Den Teig in die vorbereitete, gefettete Form füllen.

Backen: Auf der untersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens 55-65 Minuten backen. Nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp:

Wer es gerne ganz süss mag, kann noch eine Schokoladenglasur über den Cake ziehen.