

## Schokoladenkuchen mit karamellisierten Birnen



Leckerschmecker!

---

Zubereitungszeit: 45 min  
Wartezeit:  
Backzeit: 50 min

---

### Zutaten für den Teig

200 g Schokolade, mind. 70 % Kakao-Anteil  
75 g Pistazien, gehackt  
150 g weiche Butter  
100 g brauner Zucker  
3 Eier  
120 g Mehl  
½ TL Backpulver  
1 Birne, geschält und geraspelt  
1 Birne, geschält und in Würfel geschnitten

## Zutaten für die Ganache

100 g Schokolade, mind. 70 % Kakao-Anteil, gehackt  
100 ml Sahne

## Zutaten für die karamellisierten Birnen

2 Birnen, der Länge nach halbiert, mit Stiel  
1 TL Butter  
40 g brauner Zucker  
2 EL Honig

## Zubereitung

1. Backofen auf 160 Grad vorheizen.
2. Springform (20 cm Durchmesser) einfetten.
3. Schokolade fein hacken und zusammen mit den Pistazien in die Küchenmaschine oder Mixer geben und zu groben Streuseln verarbeiten.
4. Butter und Zucker hellcremig rühren.
5. Eier nacheinander (nach jedem Ei 30 Sekunden rühren) zugeben.
6. Mehl und Backpulver mischen und unter die Eimasse rühren.
7. Erst die Pistazien-Schoko-Streusel, danach die Birnen vorsichtig unterheben.
8. Teig in die Backform geben und für ca. 50 Minuten backen (Stäbchentest machen, wobei etwas der geschmolzenen Schokolade daran kleben bleiben könnte).
9. Nach der Backzeit 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann ohne Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
10. Für die Ganache die Sahne in einem Topf erwärmen und damit die gehackte Schokolade übergießen. Stehenlassen und dann kräftig verrühren.
11. Für die karamellisierten Birnen die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne erwärmen, die vier Birnenhälften dazugeben und 10-15 garen. Mit Honig bestreichen und weitere 3 Minuten garen. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.
12. Den abgekühlten Boden auf dem Gitter stehen lassen großzügig mit einem

Esslöffel die Ganache auf den Boden sprengeln. Falls die Ganache zu fest sein sollte, kurz erwärmen oder etwas Sahne dazugeben.

13. Zum Schluß noch die karamellisierten Birnen dekorativ auflegen.