



## *Birken-Schoko-Kuchen*

### Zutaten:

170 g Butter	6 Eier
170 g Zartbitterschokolade	100 g Rohrzucker
1 TL „Sweet Love“ von „Just Spices“ (oder Zimt)	50 g Mehl
85 g Mandelkerne	
3 Birnen	Zusätzlich: Puderzucker zum Drüberstreuen

### Zubereitung:

1. Heizt den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor und fettet eine Springform (Ø26 cm) ein.
2. Schmelzt die Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze. Hackt die Schokolade und gebt sie in die flüssige Butter und rührt solange, bis sie sich ebenfalls aufgelöst hat. Anschließend rührt Ihr noch „Sweet Love“ (oder Zimt) unter.
3. Röstet nun die Mandelkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze an, bis sie duften. Die Hälfte der Mandelkerne mahlt Ihr in einem Blitzhacker und die andere Hälfte könnt Ihr grob mit einem Messer hacken.
4. Schält die Birnen, viertelt sie und entfernt das Kerngehäuse.
5. Schlagt die Eier und den Zucker in einer Rührschüssel mit dem Handmixer cremig auf. Mischt das Mehl mit den gemahlenden Mandeln und hebt das Ganze vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Ei-Zucker-Mischung.
6. Gießt nun langsam die Schoko-Butter-Mischung hinzu und hebt sie unter.
7. Verteilt ein Viertel des Teiges in der Form und legt die Birnenviertel kreisförmig darauf aus. Gebt den restlichen Teig in die Form und rüttelt leicht daran, damit sich alles gleichmäßig verteilt. Zum Schluss könnt Ihr die grob gehackten Mandeln auf dem Teig verteilen.
8. Ab damit in den Ofen für 15 Minuten. Danach reduziert Ihr die Temperatur auf 150°C und backt den Kuchen für weitere 20 Minuten. Lasst ihn anschließend im ausgeschalteten Ofen für 15 Minuten ruhen.
9. Mein Tipp: Lauwarm schmeckt er am besten.