

## REZEPT FÜR BROWNIEKUCHEN MIT BIRNEN



### BROWNIEKUCHEN MIT BIRNEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 10-12 Stücke | 45 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g Butter
- 2 kleine feste Bio-Birnen
- 2 EL Zitronensaft
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 90 g Mehl
- 40 g Kakao
- Fett und Mehl für die Form
- 30 g Mandelblättchen



211

#### ZUBEREITUNG

**373**

Kcal

pro Stück (bei  
12) ca.

**6**

Gramm

Eiweiß

**32**

Gramm

Kohlenhydrate

**25**

Gramm

Fett

1. Schokolade hacken und mit Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen, etwas abkühlen lassen. Birnen waschen, halbieren oder vierteln, entkernen und fächerartig ein-, aber nicht ganz durchschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Eier, Bio-Puderzucker und Salz einige Minuten dickcremig und hell aufschlagen. Flüssigen Schokomix unterrühren. Mehl und Kakao mischen und kurz unterziehen. In eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Tarte- oder Springform (ca. 24 cm Durchmesser) streichen. Birnenfächer darauf verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.
3. Browniekuchen im heißen Ofen ca. 30-35 Minuten backen, bis die Oberfläche fest, das Innere aber noch leicht feucht ist. Herausnehmen und ganz auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne oder Birnensorbet.