Birnen-Schokoladen-Kuchen

Zutaten für ein Backblech :



Belag:
1500 g Birnen
Saft von 1 Zitrone
250 ml Wasser
2 Zimtstangen
Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Rührteig:
250 g Margarine oder Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
4 Eier
3 Esslöffel Rum
200 g Mehl
125 g Speisestärke
80 g Kakao
4 Teelöffel Backpulver

Außerdem:
Fett für des Backblech

Zum Bestreichen:
125 g Aprikosenkonfitüre

Zum Bestreuen:

15 g Margarine oder Butter
100 g Mandelstifte
1 Esslöffel Zucker

Zubereitung:
Die Birnen schälen, vierteln und vom Kerngehäuse entfernen. In dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Wasser mit Zimtstangen und Zitronenschale aufkochen. Die Birnen etwa 5-15 Minuten fast gar kochen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.
Für den Boden die Margarine oder Butter in einer Schüssel schaumig rühren, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Eier und den Rum nacheinander dazugeben und gut verrühren. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver über die gerührte Masse sieben, dann alles gut verrühren.
Ein Backblech gut einfetten. Den Teig gleichmäßig darauf verstreichen und dicht mit den abgetropften Birnenscheiben belegen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35-50 Minuten backen.
Aprikosenkonfitüre im Topf unter Rühren erwärmen und den fertigen Kuchen damit bestreichen.
Margarine oder Butter flüssig werden lassen, Mandeln und Zucker zufügen und unter Rühren goldbraun rösten und karamelisieren lassen. Darauf achten, dass die Mandelstifte streufähig bleiben und nicht zusammenkleben.
Nach dem Erkalten über den Kuchen streuen.

Tipp:
Man kann auch Dosen- oder eingekochte Birnen für den Kuchen verwenden, das geht schneller.