

## **Birnen-Schoko-Blechkuchen**

### **Zutaten:**

- 1,5 kg Tafelbirnen, nicht zu weich
- 200 g Zerbitterschokolade, 55%\*, geschmolzen
- 250 g Butter
- 250 g Rohrzucker\*
- 1 Prise Salz\*
- 4 Eier
- 180 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g gehackte Mandeln
- 100 g Kokosraspeln\*
- 20 g Kakao\*
- 4 EL Milch
- 100 g Aprikosenkonfitüre

### **Zubereitung:**

Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier nach und nach gut unterrühren.

Mehl mit Backpulver, Kokosraspeln, Mandeln und Kakao vermischen, zur Buttermasse geben und zusammen mit der Milch gut verrühren.

Zuletzt die geschmolzene Schokolade einrühren.

Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf streichen.

Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Viertel schneiden.

Diese auf dem Teig verteilen.

Kuchen in den Backofen schieben. Backzeit ca. 35 Minuten.

Gleich nach dem Backen die Birnenviertel mit der erwärmten Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Zuletzt den noch sehr saftigen Kuchen auskühlen lassen.

\*erhältlich im Weltladen

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!