

Rezept des Monats

Februar

Schokoladen-Birnen-Kuchen

150 g Margarine

150 g brauner Zucker

4 Eier

125 g Weizen-Vollkornmehl

125 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

50 g Kakaopulver (Gepa Kakao Afrika)

50 g gehackte Bitterschokolade (Gepa Zartbitter Cacao)

150 ml Milch

2 feste Birnen

Margarine mit dem Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier unterrühren, bei jeder Zugabe auch etwas von der Mehl-Backpulver-Mischung unterarbeiten.

Das Kakaopulver, die Schokolade und die ganz klein gewürfelten Birnen unterziehen. Zuletzt die Milch einrühren.

Den Teig in eine gefettete Form einfüllen und im vorgeheizten Ofen (180°) etwa 35 - 45 Min. backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen!

