

Birnen-Schoko-Mohn-Kranzkuchen



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kochschokolade	50 g
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	50 g
Staubzucker / Puderzucker	50 g
Eigelb / Eidotter	3 Stk.
Eiweiß / Eiklar	3 Stk.
Backpulver	1 Teelöffel
Butter	100 g
Weizenmehl (glatt)	50 g
gemahlener Mohn	100 g
Vollmilch	5 Esslöffel
Birnen	2 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Zitronen	1 Stk.

Zubereitung:

- 50 g Kochschokolade gerieben
- 100 g Butter
- 50 g Maizena (Speisestärke)
- 50 g Mehl
- 50 g Staubzucker
- 3 Dotter
- 3 Eiklar
- 1 TL Backpulver
- 100 g gemahlener Mohn
- 5 EL Milch
- 2 reife weiche Birnen
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone, Saft

Kranzform mit Butter ausstreichen und Mehl bestäuben.

Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Zitronenwasser bereitstellen.

Handwarme Butter mit Staubzucker schaumig schlagen. Nach und nach Dotter zugeben.

Eiklar mit einer Prise Salz steif aufschlagen.

Mehl, Maizena und Backpulver versieben und mit 5 EL Milch in die Butter-Dottermasse einrühren.

Schnee vorsichtig unterheben.

Teig in die Backform füllen, Birnen einlegen und etwas in den Teig drücken.

Bei 170° Umluft ca. 40 Min backen (Nadelprobe!). In der Form erkalten lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2087-Birnen-Schoko-Mohn-Kranzkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at