



Birnen - Schmandkuchen

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 4 Std., 50 Min. **Kochzeit:** 1 Std., 25 Min. **Gesamtzeit:** 6 Std., 15 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 16 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

100 g Mehl
2 TL, gestr. Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise(n) Salz
10 g Kakaopulver
2 Ei(er)
100 g Margarine
50 g Schokolade, geraspelt, Zartbitter
1 Dose/n Birne(n), halbiert
(Abtropfgewicht 460 g)
1 Pkt. Puddingpulver, Vanille
40 g Zucker
375 ml Milch
250 g Schmand

NÄHRWERT

Calories: 218 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

All-in-Rührteig:

Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten zufügen - außer der Raspelschokolade - und alles mit dem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Raspelschokolade kurz unterrühren. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und glatt streichen.

Belag:

Birnen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Birnen in Spalten schneiden, auf dem Teig verteilen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Mit Puddingpulver, Zucker und nur 375 ml Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten und kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und Schmand unterrühren. Puddingcreme auf den Birnen verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: Etwa 170°C (vorgeheizt, unterste Einschubleiste). Heißluft: Etwa 150°C (nicht vorgeheizt). Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt).

Backzeit: Etwa 70 Minuten.

Sofort nach dem Backen festgebackenen Rand des Kuchens mit einem Messer lösen und das Gebäck noch 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

Kuchen dann in der Form ca. 4 Stunden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.