

Birnen-Cake

für einen Cake von 28 cm Länge

Für Sie gefunden bei www.swissmilk.ch

		Cakeform mit Backpapier auslegen.
200 g	weiche Butter	schlagen bis sich Spitzchen bilden
150 g	Zucker	
1 P.	Vanillezucker	
¼ KL	Salz	dazu geben, rühren
3	Eier	nacheinander beigeben, rühren bis die Masse hell ist
300 g	Birnen	schälen, Kerngehäuse entfernen, würfeln ca. 220 g Birnenwürfelchen
150 g	dunkle Schokolade	hacken Birnen und Schokolade dazu mischen
325 g	Halbweissmehl	
1 ½ KL	Backpulver	
1 dl	Milch	Mehl und Backpulver abwechslungsweise mit soviel Milch dazu rühren, bis der Teig in Stücken von der Kelle fällt.
		Teig in die vorbereitete Form füllen. Auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 55-65 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.
Glasur		
1 ½ EL	Rahm	
40 g	Butter	
150 g	dunkle Schokolade, zerbröckelt	alle Zutaten schmelzen, Kuchen glasieren