

VIVANI



Schoko-Chai-Kuchen mit Birnen

Zutaten

Für 1 Springform à 26 cm

- 300 g Dinkelmehl Type 630
- 1 Päckchen Backpulver
- 20 g Kakao zum Backen (schwach entölt)
- 100 g Zartbitterschokolade, z. B. VIVANI Feine Bitter 85 % Cacao
- 120 g Rohrzucker
- 160 g Apfelmark
- 250 ml Mandelmilch oder anderen Pflanzendrink
- 100 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 1 TL Chai-Gewürz (alternativ 1 TL Zimt und ½ TL gemahlene Vanille)
- 1 Zitrone
- 5 - 6 Birnen
- etwas Kokosöl zum Fetten der Kuchenform

So wird's gemacht

1. Mehl, Backpulver und Kakao in einer Schüssel gut vermischen.
2. Die Tafel Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über dem Wasserbad bei leichter Hitze schmelzen lassen, dann zur Seite stellen und abkühlen lassen.
3. In einer weiteren Schüssel Zucker, Apfelmark, Mandelmilch, gemahlene Mandeln und das Chai-Gewürz gut verrühren. Die Mehl-Backpulver-Mischung darübersieben und alles gut zu einem elastischen Teig vermengen. Die Springform einfetten und den Teig gleichmäßig darin verteilen.
4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Die Birnen schälen. Das Kerngehäuse entfernen und sie vierteln. Dann die Birnenspalten mit einem Messer der Länge nach fein einschneiden, sodass Rillen entstehen.
6. Die Zitrone auspressen und die Birnenspalten kurz in dem Saft wenden. Anschließend die Spalten dicht an dicht auf den Kuchenteig legen und vorsichtig bis auf den Boden der Kuchenform hinunterdrücken.
7. Den Kuchen im Ofen für 30-40 Minuten goldbraun backen, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Pur oder mit etwas Sahne oder Vanilleeis servieren.