

## Sonntagskuchen

Robert Schorb

Freitag, den 29.09.2023

### Schoko-Birnenkuchen

Für 12 Stück

#### Zutaten:

##### Für den Mürbeteig:

150 g Butter  
75 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Eigelb (Größe M)  
225 g Weizenmehl (Type 550)  
1 gestr. TL Backpulver

##### Für den Rührteig:

120 g Zartbitterkuvertüre  
200 g zimmerwarme Butter  
180 g Zucker  
3 Eier (Größe M)  
210 g Weizenmehl (Type 550)  
80 g Speisestärke  
1 geh. EL Backpulver (8 g)  
2 reife, feste Birnen (ca. 210 g)  
50 g Walnuskerne

##### Für die Deko:

2 reife Feigen  
2-3 Stiele Pfefferminze  
50 g weiße Kuvertüre  
Puderzucker zum Bestäuben

##### Außerdem:

Springform (Ø 26 cm)  
Backpapier  
Mehl zum Bearbeiten  
Teigrolle

#### Zubereitung:

1. **Für den Mürbeteig** Butter, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben und mit den Knethacken des Handrührers oder in der Küchenmaschine kurz kneten.
2. Eigelb zugeben und kurz unter die Buttermasse kneten.
3. Mehl und Backpulver mischen, auf die Buttermasse sieben und unterkneten.
4. Mürbeteig zu einem flachen Rechteck formen, in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden (siehe Tipp) ruhen lassen.

**Roberts Tipp:** Besonders mürbe wird ein Knet- oder Mürbeteig, wenn er über Nacht im Kühlschrank ruhen darf.

5. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen oder einfetten.
6. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn rund ausrollen (Ø 26 cm) und in die vorbereitete Form legen. Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
7. Im heißen Ofen auf dem Rost im unteren Ofendrittel ca. 9 Minuten backen.
8. Mürbeteigboden etwas abkühlen lassen. Inzwischen den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen.



9. Inzwischen **für den Rührkuchen** die Zartbitterkuvertüre in der Mikrowelle oder in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
10. Butter und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 8 Minuten schaumig rühren.
11. Abgekühlte Kuvertüre unterrühren. Eier nacheinander jeweils 30 Sekunden unterrühren.
12. Mehl, Stärke und Backpulver in eine Schüssel geben, mit einem Schneebesen mischen und unter die Eiermasse heben.
13. Rührteig auf den vorgebackenen Mürbeteigboden geben und mit einem Teigschaber glattstreichen.
14. Birnen waschen, trocknen, schälen und halbieren. Birnen entkernen, würfeln und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Walnusskerne zwischen den Birnenwürfeln gleichmäßig verteilen.
15. Schoko-Birnenkuchen im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 45 Minuten backen. Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.
16. Feigen waschen, trocknen und der Länge nach halbieren.
17. Ausgekühlten Schoko-Birnen-Kuchen aus der Springform lösen, auf eine Kuchenplatte setzen, mit Feigenhälften, abgezupften Minzblättchen, geriebener weißer Kuvertüre garnieren. Kuchen leicht mit Puderzucker bestäuben.