

# Schoko- Kokos- Birnen- Kuchen



Schwierigkeitsgrad  
mittel



Portion/ Größe  
26\* 30 cm Blech



Zubereitungszeit  
40 Minuten



Backzeit  
40 Minuten



Temperatur  
180° O/U

## Zutaten

### Birnen

750 gr Birnen (ungeschält)  
60 gr frischer Ingwer  
60 gr Honig  
ca. 2 Liter Wasser  
Saft von einer Zitrone

### Zum Schluss

je 1 El. Zucker, Kokosraspel und  
Honig

### Teig

120 gr weiche Butter  
150 gr dunkle Kochschokolade  
100 gr Zucker  
60 gr Mehl  
100 gr Kokosraspel  
5 Eier  
½ Tl. Zimtpulver  
1 Pkg. Bourbon Vanillezucker



auf der Webseite  
anschauen

## Zubereitung

Birnen schälen, ganz lassen. Ingwer ebenfalls schälen, in Scheiben schneiden. Ingwer, Honig, Zitronensaft in einem Topf geben und miteinander mischen. Birnen reinlegen und mit so viel Wasser aufgießen, dass die Birnen bedeckt sind. Das Ganze einmal aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss auskühlen lassen.

Ofen auf 180° O/U vorheizen. Backform mit Backpapier auslegen.

Schokolade mit Butter schmelzen lassen, bis eine homogene Masse entsteht. Ein bisschen abkühlen lassen. Mehl und Kokos mischen.

Eier mit beiden Zuckersorten und Zimt sehr schaumig schlagen. Das dauert ca. 10 Minuten. Die Küchenmaschine auf langsame Stufe stellen. Nach und nach langsam die geschmolzene Schokolade in die Schüssel gießen. Mit der Maschine einarbeiten lassen. Die Mehlmischung unter die Masse heben. Die gekochten, weichen Birnen entkernen und in Scheiben schneiden.

Den Teig in der Form gleichmäßig verteilen, mit den Birnenscheiben belegen. Die Birnen mit ein wenig Honig bestreichen. Den Kuchen mit Zucker und Kokosraspel bestreuen und in ca. 35- 40 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe!).

Folge uns



Noch mehr kaiserliche Rezepte auf [www.kaiserlichgekocht.com](http://www.kaiserlichgekocht.com)