

Schoko-Birnenkuchen

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

Schokohefeteig

2 T Mehl
1/2 T Sojamilch
1/2 T lauwarmes Wasser
1/2 Pk Hefe
1/2 T Zucker
2 geh. EL Kakao

Belag

6 Birnen (ca. 600 g)
4 EL Zucker
1 TL Zimt

Streusel

1 T Mehl
1/2 T Zucker
2 geh. EL Kakao
100g Margarine
1 Pr Salz

- Für den Hefeteig das Mehl mit Hefe, Zucker und Kakao vermischen, Sojamilch und Wasser zugeben und gut verkneten.
- Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Für die Streusel alle Zutaten gut verkneten.
- Die Birnen nach Wunsch schälen und achteln.
- Für den Belag die 4 EL Zucker und den Zimt mischen.
- Den Hefeteig in eine Springform geben, die Birnenstücke darauf verteilen und mit dem Zucker-Zimt-Gemisch bestreuen.
- Darauf die Streusel verteilen.
- Bei 180°C 45-50 Minuten backen.



