

# Schoko-Nuss-Eierlikörkuchen mit versunkenen Gewürzbirnen

## Zutaten

für den Teig:

100 g weiche Butter

120 g Zucker

3 Eier

30 g Walnüsse

30 g Haselnüsse

30 g Mandeln

125 g Mehl

½ Pkg Backpulver

1 weiche Birne

3 EL Backkakao

1 TL Kardamom und/oder Nelkenpulver

½ TL Zimt

5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Gekochte Birnen:

3-4 Birnen

1 Vanilleschote

1/2 TL Kardamom

1 TL Zimtzucker (Zucker und Zimt vorab vermischt)

200 ml Wasser

Für die Deko:

Ca. 10 Walnuss-Hälften

1 EL Honig

3 EL Zucker

1 EL Butter

## Zubereitung

Zunächst werden die Birnen geschält, dabei sollte man darauf achten, dass der Birnenstiel oben nicht abgeschnitten wird. Nun wird die Vanilleschote ausgekratzt und das Mark mit dem Zimtzucker, dem Kardamom und 200 ml Wasser aufgekocht. Nun werden die Birnen hineingelegt und etwa 20 Minuten darin gekocht. Dazu etwa alle 5 Minuten die Birnen wenden. Vorsicht, das Wasser ist sehr heiß!

Anschließend die Birnen aus dem Wasser nehmen, mit etwas Zimtzucker und Kardamom (wer Nelkenpulver hat, kann dies auch nutzen) bestreut. Dann müssen sie abkühlen. In der Zwischenzeit werden die Eier getrennt und das Eigelb mit Butter und Zucker aufgeschlagen. Die Nüsse werden im Häcksler klein gehackt, dabei ist es nicht schlimm, wenn sie unterschiedliche Größen haben. Dies macht den Geschmack hinterher interessanter.

[Link zum Rezept: Schoko-Nuss-Eierlikörkuchen mit versunkenen Gewürzbirnen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)

# Schoko-Nuss-Eierlikörkuchen mit versunkenen Gewürzbirnen

Die weiche Birne, die noch nicht gekocht wurde, wird geschält und klein gerieben oder zerdrückt. Diese wird nun ebenfalls zum Teig gegeben und Mehl, Backpulver, die Nüsse, das Kakaopulver, die Gewürze sowie der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ergänzt. Auch das Eiweiß wird nun aufgeschlagen und unter den Teig gehoben.

Eine Backform (am besten eine feste Kastenform) wird eingefettet und mit Backpapier ausgelegt. Dies ist wichtig, da man sonst den Kuchen nur sehr schwer aus der Form lösen kann. Dann wird der Teig in die Form gefüllt und die Birnen nebeneinander in den Teig gedrückt. Nun wird der Kuchen bei 180°C für etwa 45 Minuten gebacken.

In der Zwischenzeit wird die Deko zubereitet. Dazu werden die Walnüsse in einer nicht geölten Pfanne kurz angeröstet. Anschließend werden in dieser Pfanne 3 EL Zucker geschmolzen und mit Wasser vermischt. Weiter köcheln, bis eine gleichmäßige Sauce entsteht. Nun werden Honig und Butter dazu ergänzt. Die Walnüsse werden kurz darin gewendet und dann im Backofen beim Kuchen für etwa 10 Minuten geröstet. Die übrige Karamellsauce wird aufgehoben, denn sie wird am Ende noch gebraucht.

Nachdem der Kuchen aus dem Ofen kommt und abgekühlt ist, wird die Sauce mit einem Löffel über den Kuchen gegeben. So läuft sie schön in die Ritzen und dient gleichzeitig als "Kleber" für die Walnüsse.

## Leser-Tipp

Der Kuchen ist alternativ auch genauso gut mit Äpfeln zuzubereiten.

[Link zum Rezept: Schoko-Nuss-Eierlikörkuchen mit versunkenen Gewürzbirnen](#)