

Schokokuchen mit Eierlikör und mit Verpoorten Pralinen gefüllten Birnen



Zutaten

Schokokuchen:

200 g dunkle Kuvertüre

120 g Butter

4 Eier

120 g Weizenmehl

150 g Zucker

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Weiterhin:

5 Birnen

250 ml Apfelsaft

5 VERPOORTEN Pralinen (z.B. Eierlikör-Trüffel in edler Zartbitterschokolade)

Etwas Puderzucker zum Bestäuben

eventuell Fett und Mehl für die Backform

Zubereitung

Zuerst sollte man die Birnen schälen und von unten vorsichtig mit einem Obstausstecher das Kerngehäuse entfernen. Der Stiel sollte allerdings an der Birne bleiben. Nun die Birnen in einen Topf setzen, mit Apfelsaft aufgießen und für ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Birnen gleichmäßig weich gegart sind. Danach nimmt man die Birnen aus dem Topf und lässt sie abkühlen.

Den Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze ca. 180 °C.

Für den saftigen Schokokuchen Butter und Kuvertüre zusammen in einem Topf sachte erhitzen und schmelzen lassen. Eier aufschlagen und zusammen mit Zucker mit dem Mixer des Handrührgeräts verrühren. Butter-Kuvertüre-Masse hineingießen und dabei weiter rühren. Danach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugießen. Weizenmehl sieben und unterrühren.

Nun entweder eine Silikonbackform verwenden, dann muss diese nicht gefettet und gemehlt werden. Oder man nimmt eine herkömmliche Backform und fettet und mehlt diese leicht aus, damit der Kuchen sich später leicht lösen lässt. Den recht flüssigen Kuchenteig in die Form gießen. Die mittlerweile kalten Birnen von unten her mit je einer VERPOORTEN Praline "Eierlikör-Trüffel in edler Zartbitterschokolade" füllen und in die Kuchenmasse setzen.

Den Schokokuchen auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen erkalten lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Leser-Tipp

Der saftige Schokokuchen schmeckt auch lauwarm bereits sehr gut und lecker, weil dann die VERPOORTEN Pralinen noch recht flüssig in den Birnen sind!

[Link zum Rezept: Schokokuchen mit Eierlikör und mit Verpoorten Pralinen gefüllten Birnen](#)

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