

Birne Helene Kuchen mit Verpoorten Original

Zutaten

5 Birnen
250 g Zucker
Saft von einer Zitrone
150 g Zartbitterschokolade
100 ml Schlagsahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Butter
5 Eier
300 g Mehl
1 Pkg Backpulver
3 EL Kakaopulver
150 g Zartbitterkuvertüre



Zubereitung

1. Birnen schälen, vierteln und entkernen. In einen Topf geben. 50 g Zucker und Zitronensaft mit 250 ml Wasser über die Birnen gießen. Zugedeckt 5 Minuten dünsten. Birnen herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Zartbitterschokolade mit Schlagsahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren so lange erwärmen, bis die Schokolade vollständig aufgelöst ist. Ebenfalls abkühlen lassen.
3. Ofen auf 180°C vorheizen. Butter und 200 g Zucker cremig schlagen. Eier untermischen. Mehl, Backpulver, Kakao und Schoko-Sahne mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. In eine gefettete Springform (28 cm) geben. Birnen kreisförmig auf den Teig legen und 50-55 Min. backen. Kuvertüre schmelzen und auf dem Eierlikörkuchen verteilen. Auskühlen lassen.

[Link zum Rezept: Birne Helene Kuchen mit Verpoorten Original](#)

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