

# Birnenkuchen mit Schokolade & Haselnüssen

## Zutaten

### Teig:

250 g Apfelmus, *ohne Zuckerzusatz*  
200 g Reissirup  
100 g Pflanzenöl, *neutral*  
75 g Buchweizenmehl  
75 g Vollreismehl  
60 g Haselnüsse, *fein gemahlen*  
30 g Kakaopulver  
1 gehäufte TL Natron  
1 gehäufte TL Backpulver  
5 g Flohsamenschalen, *gemahlen*  
5 g Johannisbrotkernmehl  
1 TL Zimt, *gemahlen*  
1/4 TL Bourbonvanille  
1 gute Prise Natursalz

### Schoko-Nuss-Streusel:

60 g Zartbitter-Schokolade, *zuckerfrei mit Birkenzucker, mittelfein gehackt*  
60 g Haselnüsse, *mittelfein gehackt*  
30 g Kokosblütenzucker

### Schokoladensprenkel:

70 g Zartbitter-Schokolade, *zuckerfrei mit Birkenzucker, grob gehackt*  
70 ml Pflanzensahne  
20 g Kokosblütenzucker

### Sonstiges:

4-5 mittelgroße Birnen, *reif aber nicht überreif*  
Saft einer Zitrone

## Zubereitung

In eine Schüssel den Saft einer Zitrone geben, die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse sparsam rausschneiden, diese dazugeben und durchmischen. Alle trockenen Zutaten für den Teig gut vermischen, ebenso alle feuchten und dann beides zusammen mit dem Handmixer in einer Rührschüssel zügig verrühren. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Teig sofort einfüllen und glattstreichen. Die Birnen kreisförmig mit der Wölbung nach oben auf die Teigoberfläche legen und sanft etwas in den Teig drücken. Die Zutaten für die Streusel vermischen und den Kuchen damit bestreuen, im vorgeheizten Backrohr bei 180C°

Ober/Unterhitze ca. 50 min backen (Stäbchentest). Den Kuchen etwas auskühlen lassen, den Rand der Springform entfernen und völlig erkalten lassen. Für die Schokosprenkel die Sahne mit dem Kokosblütenzucker erhitzen und von der Kochplatte nehmen, die gehackte Schokolade darin vollständig auflösen. Den Schokoladeguß entweder in einen Dressiersack mit feiner Tülle füllen und den Kuchen gitterförmig und diagonal damit besprenkeln oder mit Hilfe einer Gabel.

***TIPP: Teige bei denen Natron als Triebmittel verwendet wird nie übermixen sondern lediglich zügig und gut mit dem Mixer vermengen und sofort in die Tortenform füllen. Das Natron reagiert mit der Säure vom Apfelmus und beginnt sofort den Teig mittels Vortrieb zu heben. Beim Backen schiebt dann das Backpulver nochmals an.***