

Schoko-Birne-Baileys-Kuchen

Schokoladig. Fruchtig. Saftig. In der kalten Jahreszeit ist Schoko-Birne-Baileys-Kuchen der perfekte Nachtisch. In saftig-weichem Schokoladenkuchen verstecken sich hier Birnen- und Schokoladenstücke. Eine himmlische Komposition.



Schoko-Birne-Baileys-Kuchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (Eine ø28 Torte oder zwei ø20 Torten | 12 Stück): 500 Gramm Birnen | 225 Gramm Mehl | 190 Gramm Puderzucker | 3 Eier oder 9 Esslöffel [Apfelmus](#) | 1 Teelöffel Vanillezucker | 4 Esslöffel schwach entöltes Kakaopulver bzw. Backkakao | 75 Gramm backfeste Schokoladen-Chunks | 1 Teelöffel Backpulver | 1 Prise Salz | 1 Esslöffel Aprikosenmarmelade | 100 Gramm Schokoladenraspeln | 200 Milliliter Öl | 200 ml Baileys (für eine vegane Variante Baileys Almande)



Schoko-Birne-Baileys-Kuchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung: 1. Backofen auf 180° Grad vorheizen. 2. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und Birne in Würfel schneiden. 3. Zucker und Vanillezucker mit Eiern bzw. Apfelmus vermengen. 4. Springform mit Backpapier auslegen und mit einem Esslöffel Öl einfetten. 5. Restliches Öl und Baileys unter den Teig rühren. 6. Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und Salz vermischen und unter den Teig rühren. Birnen und 75 Gramm Schokochunks dazugeben. 7. Teig in die Backform geben und 45 Minuten backen. 8. Kuchen auskühlen lassen, dann aus der Form lösen. 9. und servieren.

Dazu passt hervorragend: Cappuccino aus selbstgemachtem (veganem) [Schoko-Cappuccino Pulver](#)! Jetzt alle [Kuchen- & Torten- Rezepte](#), [Rezepte mit Birnen](#) oder noch mehr [vegane Desserts](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 411 Kalorien | 21,9 Gramm Fett | 43,5 Gramm Kohlenhydrate | 5,5 Gramm Eiweiß