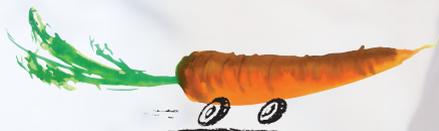




# Schokobrownie- Birnenkuchen

## Rezepte vom LAISEACKER



### Zutatenliste (6 Personen):

375 g Dinkelmehl, 250 g Rohrohrzucker, 100 g Kakaopulver, 1/4 TL Natron, 200 ml Kaffee (Oder Pflanzenmilch), 280 ml Sojamilch, 350 g, Kokosöl, 1 kg Birnen, 200 g Blockschokolade zartbitter.

### Zubereitung:

1. Das Mehl und das Kakaopulver in eine Rührschüssel sieben. Natron und Zucker hinzugeben und verrühren. Das Kokosöl kurz erwärmen, damit es Flüssig wird.
2. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
3. Die Birnen schälen und in Stücke schneiden. Den Kaffee und die Sojamilch zu den trockenen Zutaten geben und kurz vermischen. Dabei können noch Klümpchen im Teig bleiben. Die Konsistenz des Teiges ist eher flüssig.
4. Eine Backform mit Kokosöl fetten. Die Birnen unter den Schokoladenteig heben und den Teig in die Backform geben.
3. Den Kuchen für 60 Minuten backen. Es empfiehlt sich eine Stäbchenprobe zu machen.
4. Den Kuchen auskühlen lassen und die Schokoladenglasur vorbereiten. Dazu die Blockschokolade in ein Wasserbad geben und schmelzen. Anschließend je nach Belieben über den Kuchen geben und nochmals auskühlen lassen.

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf

[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de).

Guten Appetit