Warmer Schokoladenkuchen mit Birnen

Zubereitungszeit: **1½ Stunden**

Zutaten für Kuchenform ø 26 cm

5 Eier
150 g Zucker
200 g dunkle Schokolade
125 g Butter
75 ml Espresso
100 g gemahlene Mandeln
3 reife oder eingeweckte Birnen
1 Handvoll Mandeln, grob gehackt
Butter zum Ausstreichen der Form

Zubereitung Schokoladenkuchen:
Die Form mit Butter ausstreichen.

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren.
Die Schokolade mit der Butter vorsichtig schmelzen (bei maximal 60 Grad im Backofen), dann den Espresso und die gemahlenen Mandeln dazugeben.
Die Schokomasse vorsichtig unter die schaumig gerührte Eimasse haben und dann in die gefettete Form geben.

Die Birnen schälen und entkernen, in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen.
Die gehackten Mandeln darüberstreuen.

Den Schokoladenkuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Ober-/Unterhitze etwa 35 Minuten backen.

Etwas auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Getränkeempfehlung: Espresso und/oder ein Glas Rum

Kochabend: 06. Oktober 2021 / Egon Hämmerle