



# Schoko-Birnenkuchen Glutenfrei

## Zutaten für eine Rundform (Ø 28 cm):

200 g	Butter
200 g	Brauner Zucker
200 g	Eier (4 Stück)
180 g	Reismehl oder Kartoffelstärke
4 g	Backpulver
40 g	Kakao
130 g	Schokolade, gehackt Salz, Zitrone, Zimt
2	Birnen

---

ca. 954 g Gesamtteig

## Zubereitung:

Butter und Zucker glattrühren. Die Eier nach und nach zugeben. Reismehl und Backpulver versieben und kurz mit den restlichen Zutaten unterrühren.

Die Birnen schälen und zu Spalten schneiden. Die Schokomasse in eine gefettete Form einfüllen, Birnenspalten auf der Masse verteilen und sofort nach Anleitung backen.

### Tipp

Bei Kuchen, Tortenböden oder ähnlichem lässt sich generell das Mehl durch glutenfreies Mehl ersetzen.



Im Holzbackofen:  
Bei 210 °C einschießen  
Backzeit: ca. 40 – 50 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 220 °C  
Unterhitze: 140 °C  
Backzeit: ca. 40 – 50 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 180 °C einschießen  
Backzeit: ca. 40 – 50 Minuten