

# MÜRBEIGKUCHEN MIT BIRNEN UND SCHOKOLADE



ZUBEREITUNG:  
50 MINUTEN + RUHEZEIT



BACKZEIT:  
ca. 50 MINUTEN



## ZUTATEN:

### MÜRBEIG:

130 g Weizenmehl Nr. 2  
70 g Dinkelmehl Type 1 "La Forte"  
80 g Rohrzucker  
40 g Wasser  
60 g Sonnenblumenöl  
½ TL Backpulver  
1 Msp. Mark einer Vanilleschote

### FÜLLUNG:

250 g Milch (pflanzlich)  
200 g Wasser  
2 EL Rohrzucker  
45 g Maisstärke  
120 g Schokolade  
2-3 Birnen (Williams)

## ZUBEREITUNG:

MÜRBEIG: Den Rohrzucker in eine Schüssel geben und in dem Wasser unter Rühren auflösen, dann das Öl und die Vanille hinzufügen.

Mehle und Backpulver mischen, sieben und nach und nach zur Zuckermischung hinzugeben und weiterrühren, bis ein weicher und homogener Teig entsteht. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie eingewickelt etwa 1 Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen.

FÜLLUNG: Die Schokolade grob hacken. In einer Schüssel die Maisstärke und den Rohrzucker vermischen, anschließend die Flüssigkeit nach und nach hinzufügen, damit sich keine Klumpen bilden. Die Mischung unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Wenn die Masse anfängt einzudicken, vom Herd nehmen und die gehackte Schokolade hinzufügen. Die Creme mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und außen mit Rohrzucker bestreuen. Den Mürbeteig 6-7 mm dick ausrollen und in eine Tarteform (Ø 22 cm) auslegen. Die Schokoladencreme in die mit Teig belegte Form streichen und die Birnen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 50 Minuten backen der Kuchen leicht gebräunt ist.