

## Birnenkuchen vom Blech

### Zutaten für 16 Stücke:

#### Für den Teig:

4 Eier (M)  
4 EL heißes Wasser  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillinzucker  
100 g Weizenmehl  
30 g Speisestärke  
20 g Kakao  
1 gestrichener TL Backpulver

#### Für den Belag:

16 Blatt Gelatine  
4 Gläser (je 540 g) Odenwald Williams-Christ-Birnen  
300 g Vollmilchjoghurt  
500 g Schlagsahne  
4 EL Puderzucker  
2 Päckchen Vanillinzucker  
20 g weiße Schokolade  
20 g Zartbitterschokolade

#### Zubehör:

1 Backblech (30 x 40 cm)  
Backpapier (ca. 30 x 40 cm)  
Backrahmen (oder alternativ gefalzte, extrastarke Alufolie)

### Zubereitung:

Für den Teig Eier und Wasser mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe kurz aufschlagen. Nach und nach Zucker, Salz und Vanillinzucker dazugeben und zu einer dicken, hellen Creme aufschlagen. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver sieben und in 2 Portionen unter die Eiercreme heben. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) 15-20 Minuten backen.

Den Biskuit auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, auf ein gezuckertes Stück Backpapier (ca. 30 x 40 cm) stürzen und das mitgebackene Backpapier abziehen. Die Biskuitkanten gerade schneiden. Den Kuchen mit einem Backrahmen umstellen.

Für den Belag die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Odenwald Williams-Christ-Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei 1 l Saft auffangen. Die Gelatine ausdrücken, tropfnass in einen Topf geben und bei milder Hitze schmelzen. Den Birnensaft unterrühren und kühl stellen. Sobald der Saft zu gelieren beginnt, den Joghurt unterrühren. Sahne mit Puder- und Vanillinzucker steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben.

Die Birnen mit der geraden Seite nach unten auf den Kuchen legen. Die Creme auf die Birnen geben, glatt streichen und mindestens 3 Stunden kühl stellen. Helle und dunkle Schokolade mit einem Sparschäler fein hobeln und auf den Kuchen streuen.

**Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit  
+ 3 Stunden Kühlzeit**



*Guten Appetit!*