

## Schoko-Haselnusskuchen mit Birnen

Birne und Nüsse gehen wunderbar zusammen, aber auch Schokolade passt herrlich dazu. Es ist ein wunderbar saftiger Kuchen – übrigens ohne ein Stäubchen Mehl.



**Zutaten für eine Springform von 24 cm Durchmesser oder eine Kastenform mit 1,5 l Inhalt:**

- 300 g geröstete Haselnüsse
- 4-5 Eier
- Salz
- 100 g Kristallzucker
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Vanille oder 1 Tütchen Vanillezucker
- 50 g grob gehackte, bittere Schokolade (oder Schokotropfen)
- abgeriebene Schale einer Bio-Orange
- 2 cl Orangenlikör
- 3-4 feste Birnen
- 2 EL Zitronensaft

### Außerdem:

- Butter für die Form
- Puderzucker

### Zubereitung:

- Falls Sie keine gerösteten Haselnüsse kaufen können: nicht geröstete Haselnüsse auf einem Blech verteilen und im 180 Grad heißen Backofen 8 bis 10 Minuten rösten, bis sie duften. Auf ein Tuch kippen, tüchtig rubbeln, um einen Teil der Schale zu entfernen. Die Nüsse im Zerkleinerer zu Mehl zerkleinern.
- Die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Salzprise steif schlagen, dabei den Kristallzucker langsam zufügen und kalt stellen. Jetzt kann man in derselben Schüssel mit demselben Schlagbesen die Eigelbe mit dem Puderzucker dick und schaumig schlagen. Dabei mit Vanille, Orangenschale und Orangenlikör würzen. Schließlich die geriebenen Haselnüsse sowie die gehackte Schokolade unterrühren. Und die Masse mit dem Eischnee auflockern. Zunächst gut die Hälfte in eine gebutterte Springform oder Kastenform füllen.
- Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel mit der Rundung nach oben, die breite Seite nach außen, in die Teigmasse drücken, dabei zu einem Rund auslegen. Restliche Teigmasse darübergeben.