



„Fernsehgarten on Tour“ Garmisch Partenkirchen - 18.12. 2016

Backen mit Cynthia Barcomi

Für 1 Kuchen, 23 cm ø

Pear Chocolate Caramel Cake

15 g weiche Butter, um die Form einzufetten

Für das Karamell:

100 g Zucker

50 g kalte Butter

50 ml Sahne

2 geschälte Birnen, entkernt und in dicke Scheiben geschnitten (ca. 16 Scheiben)

Für den Teig:

60 g Butter

120 g Zartbitterschokolade, gehackt

140 g Mehl

35 g ungesüßter Kakao

$\frac{3}{4}$ TL Natron

$\frac{1}{2}$ TL Salz

25 g Zucker

2 Eier

1 TL Vanilleextrakt

125 ml Buttermilch



Zubereitung:

1. Backpapier für den Boden der Backform zuschneiden und reinlegen. Backform ausbuttern und in Alufolie wickeln, um sie abzudichten.
2. **Karamell:** Den Zucker in einen sauberen Topf geben und auf mittlerer Hitze zergehen lassen. Nicht rühren, nur im Auge behalten! Wenn der Zucker zu schmelzen beginnt, den Topf ein wenig hin und her schwenken um sicherzustellen, dass der Zucker gleichmäßig schmilzt. Sobald der Zucker ganz geschmolzen und hellbraun ist, die Hitze reduzieren und mit dem Schneebesen die Butter hineinrühren. Jetzt den Topf vom Herd nehmen, ein paar Sekunden warten und dann die Sahne hineingießen. Sobald die Sahne mit Butter und Zucker in Kontakt kommt, fängt die Mischung an zu blubbern. Die Karamellsauce ist fertig!
3. Das Karamell vorsichtig in die vorbereitete Backform geben und die Birnenscheiben auf dem Karamell im Kreis anordnen.



4. **Biskuit:** Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Butter und Schokolade in einem Topf bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren erwärmen. Wenn die Schokolade gerade zu schmelzen beginnt, vom Herd nehmen. In Rest-Hitze weiter schmelzen lassen.
5. Mehl, Kakao, Natron und Salz in einer Schüssel vermengen.
6. Geschmolzene Schokolade und Zucker in einer zweiten Schüssel auf hoher Stufe drei Minuten schlagen. Die Eier nacheinander hineinschlagen, gefolgt vom Vanilleextrakt.
7. Mehl in drei Portionen, Buttermilch in zwei Portionen hinzufügen, dabei mit dem Mehl anfangen und aufhören.
8. Teig über die Birnen geben und 35 bis 40 Minuten backen, bis der Kuchen bei leichter Berührung zurückfedert. Auf einem Gitter fünf Minuten abkühlen lassen, dann auf eine Platte stürzen. Den Kuchen warm servieren, getoppt mit etwas Schlagsahne oder Vanilleeis.