

## Birnen-Schoggi Cake

### Zutaten für Cake- oder Gugelhopf-Form

1		Birne, gross	Schälen, entkernen und in kleine Würfeli schneiden.
1	dl	Williams	Zu den Birnenwürfeli geben und gut mischen.
175	g	Zucker	
4		Eier	Zucker und Eier rühren bis die Masse hell wird.
200	g	Butter, flüssig, kalt	Unter die Eimasse heben.
250	g	Mehl	
1	Beutel	Backpulver	
100	g	Mandeln, geschält, gemalen	
1	EL	Zimt	Mehl, Backpulver, Mandeln und Zimt gut mischen.
100	g	Birnel	Mehl mit Birnel zur Eimasse geben und zu einem glatten Teig rühren.
100	g	Zartbitterschokolade	Ganz fein hacken oder raspeln. Zusammen mit den Birnenwürfeli und dem Williams unter den Teig heben.  Cakeform mit Backpapier ausschlagen und den Teig bis etwa 1cm unter die Oberkante einfüllen und glattstreichen.  Cake in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens bei 180°C ca. 40-45 Minuten backen (Probe mit dem Stäbchen).  Cake etwas auskühlen lassen und aus der Form heben.
1	EL	Butter	In einer Pfanne schmelzen lassen.
50	g	Mandeln, gehackt	In der heissen Butter etwas anrösten.
2	EL	Zucker	Zu den Mandeln geben und karamellisieren.  Das Krokant auf Backpapier geben, verteilen und auskühlen lassen.
1	Beutel	Kuchenglasur, dunkel (125g)	Gemäss Anleitung schmelzen und den Cake damit überziehen. Krokant auf die noch nicht erstarrte Glasur streuen.

