

## Zutaten

- 3 reife Birnen
- Saft von 1 Zitrone
- 150 g Zartbitterschokolade
- 100 g Butter
- 4 Eier
- 3 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Crème fraîche
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Walnüsse, grob gehackt
- Puderzucker zum Bestäuben

1. Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften würfeln und mit dem Zitronensaft beträufeln.
2. Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter in einer Schüssel über heißem Wasserbad schmelzen lassen.
3. Eier mit Vanillezucker und einer Prise Salz in ca. 5 Minuten cremig-schaumig schlagen. Zuerst Crème fraîche, dann flüssige Schokoladenbutter unterrühren.
4. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit den Birnenwürfeln und den Walnüssen unterheben. Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 20 x 30 cm) gießen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C etwa 30 Minuten backen.
5. Anschließend abkühlen lassen, in Quadrate schneiden und mit Puderzucker bestäuben.