

Quark-Birnenkuchen

Zutaten für eine 30 cm Durchmesser Quiche-Form:

190 g Mehl,
60 g Zucker,
125 g Butter,
1 Pack. Vanillinzucker,
1 Ei.

Quarkmasse:

250 g Magerquark,
200 g Schmand,
2 Eier,
150 g Zucker,
1 Pack Bourbon-Vanille-Pudding,
1/2 Vanilleschote.

Birnenbelag :

800 g Birnen,
25 g Butter,
12 g Zucker,
Saft einer Zitrone.
50 g Mandelblättchen,
20 g Butterflöckchen
20 g Zucker.

Zubereitung:

Für den Quark-Birnenkuchen Mehl in eine Rührschüssel sieben, Zucker und Vanillinzucker zugeben und mit der in Stückchen zugegebenen Butter mit der Küchenmaschine verkneten. Das Ei zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Teigkugel in Klarsichtfolie packen und für eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Inzwischen die Birnen für den Belag vorbereiten :

Die Birnen mit dem Sparschäler schälen, vierteln und Stielansatz und Kerngehäuse entfernen. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Die Birnenviertel quer in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die 25 g Butter zusammen mit 12 g Zucker in einem passenden Topf (für die Birnen) erhitzen und den Zucker leicht karamellisieren lassen. Die Birnen und den Zitronensaft zugeben. Eventuell noch 2 EL Wasser zugeben. Zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Die Birnen abtropfen und abkühlen lassen.

Quarkmasse :

Quark, Schmand, Eier und Zucker verrühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Vanillemark herauskratzen. Unter die Quarkmasse rühren. Das Vanillepuddingpulver durch ein Teesieb nach und nach zugeben und dabei gut rühren.

Den Quark – Birnenkuchen vorbereiten :

Den Backofen auf 175 °C Ober- / Unterhitze oder 150 °C Umluft vorheizen. Die Quiche – Form (flache Kuchenform) mit Back-Alufolie belegen. Den Teig kreisförmig ausrollen, so dass er etwas größer als die Form ist. Den Teig in die Form legen und am Rand hochdrücken. Mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen. Die gut ausgekühlten Birnen darauf verteilen. Die Quark-Schmand-Masse darüber gießen.



WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Backen > Rezept : Quark-Birnenkuchen

Den Quark-Birnenkuchen backen :

Den Quark-Birnenkuchen zunächst 20 Minuten bei 175 °C / 150 °C backen. Dann die 20 g Butterflöckchen, die Mandelblättchen und die 20 g Zucker darauf verteilen. Bei 200 °C Ober- / Unterhitze oder 175 °C Umluft weitere 25 Minuten backen (Garprobe). Den Kuchen auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen. Er schmeckt warm oder kalt.

Tipp :

Wie bekommt man den Kuchen aus der Form ? Am besten zu zweit den Kuchen an vier Stellen an der Alu – Folie hochheben und auf das Kuchengitter setzen. Die Alufolie an den Seiten entfernen. Mit einem Tortenheber zwischen Kuchen und Alu – Folie fahren, den Boden der Springform vorsichtig unter den Kuchen schieben, die Alufolie wegziehen und den Kuchen vom Springformboden wieder auf das Kuchengitter rutschen lassen.