

Birnenkuchen



PERSONEN

12

KOCHZEIT (MIN)

30

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:

90g Mehl
30g Speisestärke
70g Puderzucker
½ Pkg. Backpulver
3 Eier
100g Butter
70g Joghurt (Vanille)

FÜR DEN BELAG:

500g Birnen
400ml Wasser
1 Prise Zimt und Nelkenpulver
250g Quark
1 Pkg. Puddingpulver (Vanille)
3 EL Rum
4 Blatt Gelatine, Zucker

ZUBEREITUNG

1. Die weiche Butter mit den Eiern und dem Zucker sehr cremig rühren und das mit dem Backpulver vermengte Mehl mit der Stärke und dem Joghurt einrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen und im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft für etwa 25 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.
2. Für den Belag die geschälten Birnen viertel, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Wasser und den Gewürzen weichkochen und pürieren (ergibt etwa 500ml).
3. Das Puddingpulver mit dem Rum glattrührend, in das kochende Birnenmus einrühren lassen, unter Rühren köcheln lassen. Den Zucker begeben und auskühlen lassen. Anschließend den Quark einrühren.
4. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, erhitzen und auflösen. In die Birnenmasse einrühren und ggf. nachsüßen.
5. Die Birnenmasse auf den gebackenen Teig geben und 4 Std. kühlen.

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de

