Birnenkuchen vom Blech

Kuchen » Birnen

Zutaten (16 Stücke)

» 400g Magerquark
» 6 EL Öl
» 4 Ei(er)
» 3 Pk. Vanillinzucker
» 1 Prise Salz
» 300g Mehl
» 3 TL Backpulver
» 1 EL Kakao
» 250g Crème fraîche
» 75g Zucker
» 1 EL Stärke
» 1 Prise Nelken
» 1kg Birne(n)
» 1 Zitrone(n)
» 50g Krokant

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. 150g Magerquark mit Öl, 1 Ei, 2Pk. Vanillinzucker und Salz verrühren. Das Mehl mit Backpulver sowie Kakaopulver mischen und sieben. Die Hälfte davon in die Quarkmasse rühren, den Rest unterkneten. Sollte der Teig zu fest sein, 1-2EL Wasser einarbeiten.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, danach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Den Ofen auf 170°C vorheizen.

3. Die restlichen Eier trennen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Quark, Crème fraîche, Zucker, Rest Vanillinzucker und Stärke verrühren. Mit dem Nelkenpulver würzen und zum Schluss den Eischnee unterziehen.

4. Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Fruchthälften mit Zitronensaft beträufeln. Auf den Teig legen und mit der Quarkmasse überziehen.

5. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen 40-45min backen. Herausnehmen und auf dem Blech erkalten lassen. Den Birnenkuchen dekorativ mit dem Krokant bestreuen, in Stücke schneiden und servieren. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.

Nährwerte: 270kcal/E7g/F12g/KH35g pro Stück

angelegt am: 23.07.2004 Rezept-Nr: 1179

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke