

Birnenkuchen mit Quarkguss

für eine 24er Springform

Die Springform fetten und mit Mehl ausstäuben.

Die Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. 125 g Zucker, Salz und 2 Eier dazu geben und rühren, bis die Masse hell ist. Die Nüsse unterheben. Mehl und Backpulver zusammen dazu sieben und unterrühren. Den Teig in die Springform streichen, den Rand etwa 3 cm hoch ziehen, den Teig kühl stellen.



Die Birnen schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Auf der Wölbungsseite ein Gitter einschneiden. Mit der Wölbung nach oben auf den Teig legen. Den Sahnequark mit 75 g Zucker, 2 Eiern und dem Eigelb verrühren und über den Kuchen gießen.

Den Kuchen im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 50-55 Minuten backen.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 1 Portionen:

125 g	Butter, weich
200 g	Zucker
1 Msp.	Salz
4	Ei(er)
80 g	Haselnüsse, gemahlen
175 g	Mehl
1 TL	Backpulver
 3	Birne(n), reife <i>amj</i>
1	Eigelb 
250 g	Sahnequark

Verfasser: Happiness