

# Saftiger Birnenkuchen

vorgestellt von Marcel Seeger

## ZUTATEN

### FÜR DEN MÜRBETEIG

- 120g Butter
- 120g Zucker
- 50g Ei, entspricht 1 Ei Größe M
- 20g Eigelb, entspricht 1 Eigelb Größe M
- 300g Mehl
- 6g Backpulver
- 1 Prise Salz
- Etwas Vanillemark aus der Schote

- 2 Dosen Birnen

### FÜR DIE SAFTIGE FÜLLUNG

- 50g Ei, entspricht 1 Ei Größe M
- 40g Eigelb, entspricht 2 Eigelb Größe M
- 85g Puddingpulver Vanille
- 150g Puderzucker
- 30g Zitronensaft
- 50g Speiseöl
- 500g Quark
- 250g Milch
- Etwas Vanillemark aus der Schote
- 1 Prise Zimt
- 40g Mandeln, gehackt

### FÜR DIE DEKORATION

- 120g Eiweiß, entspricht 4 Eigelb Größe M
- 250g Zucker
- 1 Prise Salz



## ZUBEREITUNG

Für den Teig Butter mit Zucker, Ei und Eigelb, Salz und Vanille glatt arbeiten. Mehl mit Backpulver vermischen und mit der Butter-Ei-Masse zu einem Mürbeteig verbinden. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit den Backrahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und die Innenseite des Rahmens mit einem Pinsel leicht einfetten. Den gekühlten Teig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und dann mit Hilfe des Backrahmens den Boden ausstechen. Den Mürbeteigboden in den Rahmen auf dem Backblech legen. Aus dem restlichen Mürbeteig eine Teigrolle formen und in den Backrahmen am Rand entlang einlegen. Mit den Fingern die Teigrolle im Backrahmen von innen gleichmäßig als Rand hochdrücken. Birnen gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden, im Backrahmen auf dem Mürbeteig verteilen.

Backofen auf 190°C Ober-, Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung Ei und Eigelb mit Puddingpulver, Puderzucker, Zitronensaft, Öl, Quark, Milch, Vanille und Zimt verrühren, zuletzt die Mandeln zufügen. Die Mischung über die Birnen gießen und glattstreichen. Den Backrahmen mit dem Backblech nun in den Backofen geben und etwa 50 – 60 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen den Birnenkuchen sehr gut auskühlen lassen.

Währenddessen die Dekoration herstellen, dafür aus Eiweiß, Zucker und Salz eine feste Baisermasse aufschlagen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, mit einem Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle kleine Rosetten auf das Backpapier spritzen. Nun das Backblech in den ausgeschalteten Backofen geben und die Restwärme dazu nutzen, die Baiserspitzen zu trocknen. Die Baiser-Spitzen-Rosetten aus dem Ofen nehmen und die Birnenkuchen-Stücke damit dekorieren. Die Rosetten kurz mit einem Creme-Brûlée-Brenner an der Spitze karamellisieren. Nach Belieben ein wenig Puderzucker auf das Kuchenstück sieben.

# Lokalzeit