

# "Baiser" - Birnenkuchen

(12)

## Zutaten: Mürbeteig

- 250 g Mehl
- 1 TL. Backpulver
- 65 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 EPL. Milch
- 125 g Butter

## Quarkmasse

- 500g Quark
- 100 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 P. Vanillepuddingpulver
- 1/4 l Milch
- 200 ml Sahne
- 3 Eigelb

## Obst

ca.  
400-500g  
Birnen  
(Pastoren-  
birnen  
oder  
Williams  
Christ  
Birnen)

-----  
3 Eiweiß + 120g Puderzucker

Am liebsten verwende ich die Obst-Sorte

Birne, Rhabarber

## Zubereitung:

Mit den oben genannten Zutaten einen Mürbeteig erstellen. Am besten etwas kalt stellen.

Für die Quarkmasse alle Zutaten nach einander zu einer schaumigen Creme verrühren.

Birnenhälften auf dem bereits ausgerolltem Mürbeteigboden in einem rundem Springblech (Ø 32cm) verteilen. Nun mit der Quarkmasse überdecken.

Bei 180°C - 200°C ca. 50-55 min backen. →

Backzeit und Backtemperatur:

Backofenart: Elektrobackofen = untere Schiene

Nach der abgelaufenen Backzeit 3 Eiweiß  
mit 120g Puderzucker ganz steif schlagen.  
Nochmals 10-15 min backen.

Fertig ist mein „Baiser“-Birnenkuchen.

Guten Appetit !!!