

# Birnenkuchen mit Quarkguß

## Zutaten:

- Mürbeteig:
- 260 g Mehl 405
- 95 g Zucker
- 100 g Rama
- 1 Essl. Quark
- mit
- Williamsbirnen
- belegen
- 
- 

- Guß:
- 4 Eigelb mit
- 95 g Zucker
- ca. 600 g Vollm. Quark
- ca. 200 ml. Milch
- 1 P. Puddingpulver (Van.)
- 1 P. Van. Zucker
- etwas Zitronensaft
- 1 Handvoll Walnüsse zerkleinert
- 

Am liebsten verwende ich die Obst-Sorte Williamsbirnen

## Zubereitung:

Mürbeteig herstellen. Teig ausrollen mit etwas Gries bestreuen. Birnen daraufsetzen. Walnüsse darüberstreuen. Quarkguß herstellen: 4 Eigelb mit 95 g Zucker <sup>+ Van. Z.</sup> schaumig schlagen, Quark dazugeben, etwas Zitronensaft, ca. 200 ml Milch, nochmals kurz rühren, zuletzt Puddingpulver dazugeben, zum Schluß von 2 Eiweiß geschlagen, zur Maße unterheben. 50 Min. bei Umluft in der mittleren Stufe backen. <sup>170°</sup> Restl. Eiweiß mit 90 g Zucker aufschlagen und über den vorgebackenen Kuchen geben. Nochmals 17 Min. backen, Fertig!

Backzeit und Backtemperatur: 170° ca. 65 Min.

Backofenart: Umluft