

Birnenkuchen

aus der Stoneware rund

Zutaten:

Teig:

125 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
1 Pr. Salz
abgeriebene Zitronenschale
1 TL. Black & White Vanillezucker
150 g Weizenmehl Typ 550
1/2 Pck. Backpulver

Belag:

1 Dose Birnen, abgetropft
500 g Quark
Saft 1/2 Zitrone
1 Ei
2 Eigelb
1 TL Black & White Vanillezucker
50 g Zucker
50 g Öl
1 Pck. Vanillepudding, zubereitet nach Packungsanleitung

Baiser:

2 Eiweiß
50 g Zucker



Zubereitung:

Pudding nach Packungsanleitung kochen und abkühlen lassen.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen und diesen mit dem Teigroller direkt in die ggf. gefettete Stoneware rund rollen.

Birnen abtropfen lassen und in Streifen schneiden und auf dem Teig verteilen.

Pudding mit den Gusszutaten verrühren und auf den Teig geben und glattstreichen.

Kuchen 50 Min. auf dem Rost unterste Schiene backen. In der Zwischenzeit Eiweiß mit 50 g Zucker steifschlagen und nach 50 Min. vorsichtig auf den Kuchen geben und glattstreichen.

In ca. 7-10 Min. fertig backen. Birnenkuchen in der Form auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen und mit dem kleinen Servierheber stückchenweise direkt aus der Form servieren.

Verwendete Produkte: Stoneware rund, Teigroller, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe, kleiner Servierheber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN