

Birnenkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Mehl, 100 gr Zucker, 1 Ei, 1 Teelöffel Backpulver, 250 ml Milch, 100 gr Zucker, 4 Eigelb, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 500 gr Quark, 1 Becher Sahne, 1 Dose Birnen, 4 Eiweisse, 100 gr Zucker.

Die Vorbereitungen:

Springform ausbuttern und Backofen 170 Grad vorheizen. Birnen zum Abtropfen in ein Sieb geben.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten bis einschließlich der Milch zu einem Knetteig verarbeiten und in die Springform geben. Einen Rand hochziehen und die Birnen auf den Teig legen.

Die Zutaten für die Füllung (bis einschließlich der Sahne) vermischen, auf die Birnen geben und bei 170 Grad 45 Min. backen.

4 Eiweisse steif schlagen und 100 gr. Zucker einrieseln lassen, auf den Kuchen geben und nochmals bei 150 Grad 15 Min backen.

Den Kuchen noch ca. 40 Min im Ofen auskühlen lassen.