

Kuchen Backen Rezepte

Birnenkuchen Mit Guß

Gattung: Backen, Obst, Herbst

		MÜRBTEIG	
250 g	Mehl	1	Pack. Vanillezucker
1	Teel. Backpulver	1	Ei
75 g	Zucker	1/2	MB kaltes Wasser
50 g	Butter		
		GUSS	
1	Dose/n Birnen	500 g	Quark
500 ml	Milch		Ds Zitronensaft
1	Pack. Vanillezucker	3	Eigelb
100 g	Zucker	150 ml	Öl
1	Pack. Vanille-Puddingpulver		
		AUSSERDEM	
3	Eiweiß	150 g	Zucker

Alle Zutaten für den Teig in den TM geben und 30 Sek./Stufe 5-6 mit Hilfe des Spatels zu einem Mürbteig verrühren. Den Teig auswellen und in eine gefettete Springform geben.

Auf den Mürbteig die Birnen (in Streifen geschnitten) legen. Rühraufsatz einsetzen!!! Milch, Puddingpulver und Zucker in den TM geben und 8 1/2 Min./90°/ Stufe 2 zu einem Pudding kochen.

Rühraufsatz entfernen!!!! Restliche Zutaten dazugeben und auf Stufe 4 verrühren. Auf den Mürbteig geben und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 50 Min. backen.

Mixtopf gut ausspülen und kalt nachspülen!!! Rühraufsatz einsetzen!!! Eiweiß auf Stufe 3 ca. 2 Min. steifschlagen. Zucker 3 Minuten vor Ende langsam dazurieseln lassen.

Nach den 50 Min. Backzeit den Eischnee auf den Kuchen geben und sofort nochmals 10 Min. bei 160° fertig backen.