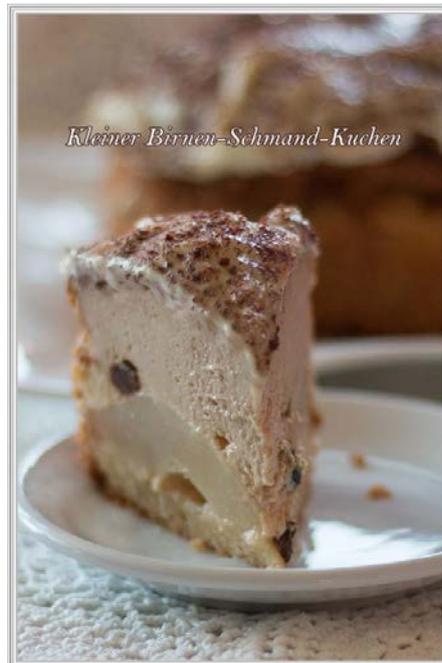


Kuchen und Dessert

Kleiner Birnen - Schmand - Kuchen

...mit einem Hauch von Zimt



Zutaten und Zubereitung

Backofen vorheizen auf 170° Ober/Unterhitze

Für den Mürbteig

- 125 g Mehl Type 405
- 40 braunen Zucker
- 1 Ei
- ½ TL Backpulver
- 60 Butter

Für den Belag

- 1 Dose Birnenhälften
- 1 EL Zitronensaft
- 25 g Rosinen
- 1 EL Amaretto

Für den Guss

- 100 g Schmand
- 125 g Magerquark
- 100 g Sahne
- 2½ EL braunen Zucker
- 1 Päckchen Puddingpulver - Vanille
- 2 Eier
- ½ TL Zimt

Für das Topping

- 200 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- Schokoraspel

-
1. Alle Zutaten für den Mürbteig in eine Rührschüssel oder auf ein Backbrett geben. Die Butter in kleinere Würfel schneiden und alles rasch mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen
 2. Die Rosinen mit dem Amaretto vermischen und beiseite stellen
 3. Die Birnenhälften abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln
 4. In einer Rührschüssel jetzt den Schmand, den Quark, das Ei und das Puddingpulver mit dem Zucker und dem Zimt mit dem Mixer zu einer cremigen Masse verrühren
 5. Die Springform einfetten und mit dem Teig auskleiden, dabei einen kleinen Rand hoch ziehen
 6. Die Birnenspalten auf den Teigboden geben und mit den eingeweichten Rosinen bestreuen
 7. Den Schmandguss darüber gießen
 8. In den vorgeheizten Backofen geben 50 Minuten backen

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen. Wenn der Kuchen erkaltet ist, vorsichtig aus der Form lösen. Für das Topping die Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif aufschlagen und den Kuchen damit bestreichen. Mit Schokoraspeln bestreuen und genießen:-))