



Birnen-Streusel-Käsekuchen



- Schwierigkeitsgrad: leicht
- Zubereitungszeit: 180 Minuten

Zutaten (für 10 Personen)

- 5 Birnen (ca. 1 kg)
- 550 g Zucker
- 7 Eier (Größe M)
- 600 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 400 g Butter
- 1 TL gemahlener Zimt
- 3x500 g QuarkCreme Natur
- 1 Päckchen Puddingpulver "Karamell-Geschmack" zum Kochen
- 25 g kandierter Ingwer
- 50 g Haselnuss-Krokant
- Fett und Mehl für das Blech

Zubereitung

Birnen schälen, längs halbieren und Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. In einem großen Topf 2 Liter Wasser mit 100 g Zucker aufkochen, Birnenhälften zugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten garen.

In der Zwischenzeit für den Boden 1 Ei trennen. Eiweiß zugedeckt kalt stellen. Mehl, 300 g Zucker, Salz, Vanillin-Zucker, 1 Ei, Eigelb, 300 g Butter und Zimt in einer großen Rührschüssel erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen schnell zu Streuseln verarbeiten. Ca. zwei Drittel davon auf ein gefettetes, mit Mehl ausgestreutes tiefes Blech (ca. 35 x 40 cm) geben und zu einem gleichmäßigen Boden andrücken.

Birnen abgießen, abtropfen und abkühlen lassen. Dann mit der Wölbung nach oben mehrmals einschneiden. 100 g Butter und 150 g Zucker aufschlagen. Exquisa QuarkCreme Natur und Puddingpulver unterrühren. 5 Eier und das beiseite gestellte Eiweiß nacheinander unterrühren. Käsemasse auf den Teigboden streichen. Birnenhälften darauf verteilen. Ingwer fein hacken und mit Krokant zum übrigen Streuselteig geben. Streusel auf der Käsemasse verteilen und im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) 1 bis 1 1/4 Stunden backen.

Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, in ca. 30 Stücke schneiden und anrichten.

Dieses Rezept gelingt garantiert mit Exquisa.



QuarkCreme Natur