



Zutaten:

500 g	Quark (Magerquark)
40 g	Haselnussmus (Mandelmus)
100 g	Blütenhonig
2	Eier
	Vanille
400 g	Birnen
	abgeriebene Schale von 1 unbehandeltem Orange und 1 unbehandeltem Zitrone

Zubereitungszeit: geht schnell – ca. 10 Min.
+ 30 Min. Backzeit

Käsekuchen à la Buchingen

Zubereitung:

Den Quark mit dem Haselnuss- oder Mandelmus und dem Honig verrühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Vanille und dem Zitronen- und Orangenabrieb unter diese Masse ziehen. Die Birnen vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Wenn die Schale sehr fest ist, sollten Sie diese abschälen.

Die Birnen in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) legen. Eiklar steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben und über den Birnenspalten verteilen. Den Kuchen ca. 30 Min. bei 160 Grad (Umluft 145 Grad) backen.

Typ:

Als Variante können sie für diesen Kuchen auch Heidelbeeren oder Sauerkirschen verwenden.



Besuchen Sie unseren Shop
<http://messerschmidt-muehlen.de/>

