

Amaretti-Birnen-Kuchen

etwa 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 26 cm):

Vorbereiten:

480 g Birnenhälften, abgetropft
100 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)

Teig:

150 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
125 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
150 g Butter, weich
1 EL Kakaopulver

Füllung:

500 g Halbrahmquark
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
1 EL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

Belag:

30 g Butter, weich

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform fetten (26 cm Ø) oder mit Backpapier belegen.

Birnenhälften in einem Sieb abtropfen lassen. Amaretti mit dem Wallholz zerbröseln (in einem geschlossenen Gefrierbeutel).

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier und Butter dazugeben. Zutaten kurz auf der niedrigsten, dann auch der höchsten Stufe ca. **2 Minuten** zu einem glatten Teig rühren.

Den Teig halbieren. Unter eine Teighälfte den Kakao unterrühren.

3 Füllung:

Für die Füllung Quark, Puddingpulver und Epifin in die andere Teighälfte unterrühren.

Den dunklen Teig in die vorbereitete Springform geben und glatt streichen. Zwei Drittel der Amaretti-Brösel darauf streuen. Die Füllung (Quarkmasse) auf die Brösel geben und ebenfalls glatt streichen.

4 Belag:

Für den Belag Birnenhälfte in dicke Schnitze schneiden, kreisförmig auf den Quarkteig legen und mit den restlichen Amaretti-Bröseln bestreuen. Butter in Flöckchen darauf verteilen.

Den Kuchen im unteren Ofendrittel ca. **60 Minuten** backen, dann aus der Form lösen und auf einem Gitter erkalten lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 60 Minuten