



Birnen-Walnuss-Käsekuchen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 650 kcal/ 2710 kJ	Fett: 37 g
Eiweiß: 17 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 17 g
Kohlenhydrate: 58 g	ungesättigte Fettsäuren: 20 g

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde, 45 Minuten

Zubereitung:

1. Mehl, 75 g Zucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Ein Ei und 175 g Butter in Stückchen zugeben. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Inzwischen Birnen schälen und halbieren. Kerngehäuse und Stiel entfernen. Birnen mit Rotwein, Zitronensaft und 100 g Zucker in einen großen Topf geben, aufkochen. Zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Im Rotweinsud ca. 20 Minuten auskühlen lassen.

3. In einer Schüssel Quark, 150 g Zucker, Vanille-Zucker und fünf Eier mit den Schneebesen des Handrührgerätes gut verrühren. Puddingpulver auf die Quarkmasse sieben und zügig unterheben. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, in eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen und am Rand hochdrücken.

4. Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen. Walnüsse grob hacken. 25 g Walnüsse auf dem Boden verteilen. Birnenhälften mit der Schnittfläche nach unten nebeneinander in die Form legen. Käsemasse draufgeben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen.

5. Inzwischen für die Bienenstichmasse 150 g Butter, 150 g Zucker und Honig in einem Topf schmelzen. 200 g Walnüsse zufügen und unter Rühren kurz aufkochen. Milch unterrühren, beiseite stellen und abkühlen lassen.

6. 15-20 Minuten vor Ende der Garzeit Kuchen aus dem Ofen nehmen und Bienenstichmasse vorsichtig darauf verteilen. Kuchen zurück in den Ofen stellen und zu Ende backen. Im ausgeschalteten Backofen mit halb geöffneter Backofentür ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Danach Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten für 14 Portionen :

250 g Mehl
475 g Zucker
1 Prise Salz
6 g Backpulver
6 Eier (Größe M)
325 g Butter
5 kleine Birnen (à ca. 125 g)
400 ml Rotwein
Saft von 1 Zitrone (ca. 50 ml)
1 kg Magerquark
1 Päckchen Vanille-Zucker
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (zum Kochen)
225 g kalifornische Walnusskernhälften
2 EL Honig
5 EL Milch
Mehl für die Arbeitsfläche
Fett für die Form