

Birnen-Topfen-Torte von Brigitte



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	120 ml
Vollmilch	500 ml
Topfen / Quark	500 g
Birnen	1 Dose(n) / Becher
Weizenmehl (glatt)	150 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Feinkristallzucker	200 g
Margarine / Thea	125 g
Zitronensaft	3 Esslöffel
Backpulver	½ Pkg.
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.

Zubereitung:

Aus 125g Margarine, 100g Zucker, 1 Ei und einer Prise Salz einen Mürbteig kneten, diesen in eine befettete Springform legen.

Birnen in Streifen schneiden, abtropfen lassen und auf den Teig verteilen.

Aus dem halben Liter Milch und dem Puddingpulver einen Pudding kochen, auskühlen lassen.

Restliche Gußzutaten (Saft von einer Halben Zitrone, 1 Ei, 2 Dotter, 1 Vanillezucker, 1Tasse Öl, 500g Topfen und 100g Zucker) unterrühren.

Guß über den Birnen verteilen und im vorgeheizten Backrohr ca. 50 Minuten bei 180 Grad backen.

2 Eiweiß und 150g Zucker steif schlagen und über den heißen Kuchen geben und noch einmal 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2247-Birnen-Topfen-Torte-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at