



QUARK-BIRNEN-TORTE

🕒 50 min ☺ Mittel

Kühlen mind. 3 h 30 min, Backzeit ca. 20 min

ZUTATEN (FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM DURCHMESSER BZW. FÜR 12 STÜCKE)

Für den Boden:

150 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

65 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

130 g MinusL Butter

Mehl, für die Arbeitsfläche

Butter, für die Form

getrocknete Hülsenfrüchte; zum Blindbacken

Für den Belag:

700 ml trockener Weißwein

1 Zimtstange

4 Gewürznelken

1 Kardamomkapsel, angedrückt

1 Vanilleschote, Mark

250 g Zucker

5 Birnen

8 Blatt weiße Gelatine

500 g MinusL Speisequarkzubereitung 40 % Fett

2 EL Zitronensaft

100 ml MinusL frische Schlagsahne

Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Mehl mit den Mandeln, Zucker und einer Prise Salz mischen, auf die Arbeitsfläche häufeln, in die Mitte eine Mulde drücken, das Ei hineinschlagen und die Butter in Flöckchen um die Mulde herum verteilen. Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Wein mit den Gewürzen und 100 g Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten leise köcheln lassen.
3. Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in den Sud legen. Sofort vom Feuer nehmen und erkalten lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
4. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen und eine gebutterte Springform damit auskleiden. Dabei einen Rand hochziehen. Den Boden mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten „blind“ backen.
5. Herausnehmen, das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen und auskühlen lassen. Die Birnen aus dem Sud nehmen, die Hälfte würfeln und die übrigen Birnen pürieren.
6. Den Quark mit dem übrigen Zucker und Zitronensaft mischen. Die Gelatine tropfnass in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen und mit 2 EL Quarkmasse verrühren. Dann unter die restliche Quarkmasse rühren, diese halbieren, unter eine Hälfte das Birnenpüree mischen und unter die andere Hälfte die steif geschlagene Sahne sowie die Birnenstücke heben.
7. Den Quark mit dem Püree auf dem Mürbteigboden verstreichen und den Quark mit den Birnenstückchen vorsichtig darauf verteilen.
8. Für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Kuchen aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben und in Stücke geschnitten servieren.