



Birnen-Cranberry-Kuchen

Fruchtiger Blechuchen mit Birnen und Cranberries. Kann auch mit Preiselbeeren gebacken werden. Rezept für ein Backblech oder 20 Stücke.

Zutaten:

250g Magerquark
8 Eßlöffel Öl
200g Zucker
1 Prise Salz
5 Eier
400g Mehl
3 TL Backpulver
1 kg Birnen
250g Cranberrys (oder Preiselbeeren)
1 Vanilleschote
200g Sauerrahm
50g Mandelblättchen

Zubereitung

Für den Teig zunächst den Quark mit Öl, 100g Zucker, Salz und 2 Eiern in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen, zur Quarkmasse geben und mit den Knethaken des Rührgeräts unterkneten.

Den Backofen auf 200 Grad {Umluft 180 Grad} vorheizen. Ein Blech fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig auf dem Blech ausrollen und dabei einen Rand formen.

Die Birnen waschen. In feine Spalten schneiden. Dabei Stiel und Kerngehäuse entfernen. Die Cranberrys abbrausen, verlesen. Die Vanilleschote längs aufschneiden. Das Mark mit einem spitzen Messer vorsichtig herauskratzen und mit Sauerrahm, 3 Eiern sowie 100g Zucker in einer Schüssel verrühren.

Den Kuchenboden gleichmäßig mit den Birnenspalten belegen. Die Cranberrys aufstreuen und die Eier-Sauerrahm-Mischung aufgießen. Den Birnen-Cranberry-Kuchen dann auf der mittleren Schiene ca. 35 Min. goldbraun backen. Mit den Mandelblättchen bestreuen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum I Servieren in Stücke schneiden. Dazu schmeckt mit etwas Vanillezucker gesüßte Schlagsahne,