Mini-Birnen-Käsetorte

Gebackener Käsekuchen mit Birnen für eine 20cm-Springform. Ergibt 8 Stücke.

Zutaten:

150g Mehl
Einer und ein halber Teelöffel Backpulver
250 g gemahlene Haselnüsse
120 g Zucker
1 Prise Salz
1 Teelöffel Zimt
2 Eier
100g Butter
4 Birnen
1 Päckchen Zitronenzucker
200g Frischkäse
1 Päckchen Vanillinzucker
ein halbes Päckchen Vanillepuddingpulver
3 Eßlöffel Aprikosenkonfitüre
25g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

Mehl, Backpulver mit 150g Haselnüssen, 80g Zucker, Salz sowie Zimt mischen. 1 Ei zusammen mit weicher Butter unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie 30 Min. kühlen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad). Eine 20cm-Springform fetten oder mit Backpapier auslegen.

Die Form mit zwei Dritteln des Teigs auskleiden, dabei einen hohen Rand formen. Birnen schälen, vierteln und entkernen. Mit 10g Zucker, Zitronenzucker und wenig Wasser ca. 5 Min. ankochen. Dann abtropfen lassen und auf den Teig legen.

Den Frischkäse mit restlichem Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und 1 Ei glatt rühren. Die Masse auf die Birnen gießen. Übrigen Teig ausrollen, einen Kreis (0 20 cm) aus- I schneiden und als Deckel auf den Kuchen legen.

Aus den Teigresten Tropfen ausschneiden. Auf Backpapier legen und ca. 10 Minuten backen. Mit einem Esslöffel Konfitüre bestreichen, in 50g gemahlenen Nüssen wälzen, abkühlen lassen.

Den Kuchen ca. 50 Min. backen. Dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus der Form nehmen. Den Rand mit 2 Esslöffel Konfitüre bestreichen, die restlichen gemahlenen Nüsse andrücken. Kuvertüre schmelzen, in dünnen Linien über den Kuchen ziehen, die Haselnusstropfen als Dekoration auflegen.