



Rahmkuchen MIT BIRNEN

1 KUCHEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT
OHNE BACKZEIT



ZUTATEN

150 g Mehl
75 g Bayernland Goldbutter
185 g Zucker
1 TL Backpulver
2 Eier
500 g Quark
1 Pck. Vanillepuddingpulver
2 Birnen
2 Be. Domspeitzmilch Schlagrahm

ZUBEREITUNG

1. Aus Mehl, Butter, Backpulver, 60 g Zucker und einem Ei einen klassischen Mürbeteig herstellen. Diesen in eine gefettete Springform geben, den Rand formen und andrücken.
2. Quark, Puddingpulver, ein Ei und den übrigen Zucker in einer großen Schüssel vermengen.
3. Die Sahne schlagen und anschließend vorsichtig unter die übrige Masse heben.
4. Nach Belieben Birnen schälen, klein schneiden und ebenfalls der Masse hinzufügen.
5. Die gesamte Quark-Birnen-Masse auf den Mürbeteig geben und bei 160° C Umluft eine Stunde backen.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV