

Rezept

Birnen-Gitterkuchen

Ein Rezept von Birnen-Gitterkuchen, am 01.03.2024

Zutaten

400 g Mehl	1 Prise Salz
1 TL Backpulver	200 Magerquark
150 g Zucker	200 g kalte Butter in Flöckchen
2 kg reife Birnen	4 EL Honig
2 EL Zitronensaft	1 Päckchen Vanillezucker
100 g gehackte Walnüsse	Puderzucker zum Bestäuben
Fett fürs Blech	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Backblech (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Salz und Backpulver in eine Schüssel sieben. Den Quark leicht auspressen, mit Zucker und Butter verrühren. Zum Mehl geben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Die Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. 250 ml Wasser mit Honig, Zitronensaft und Vanillezucker in 3 Min. bei starker Hitze einkochen lassen. Die Birnen mit dem Honigsirup mischen. Den Backofen vorheizen. Das Backblech fetten.
3. Zwei Drittel des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, auf das Blech legen. Die Birnen abtropfen lassen, den Honigsirup auffangen und mit den Walnüssen verrühren. Den Teig mit Birnen belegen, die Walnussmasse darauf verteilen.
4. Den restlichen Teig ausrollen, in schmale Streifen schneiden und als Gitter über den Kuchen legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.