

Rezept

Birnen-Käsekuchen

Ein Rezept von Birnen-Käsekuchen, am 18.12.2025

Zutaten

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|---------------|-------------------------------------|
| 1 kg | reife Birnen | 300 ml | trockener Weißwein (oder Apfelsaft) |
| 3 EL | frisch gepresster Zitronensaft | 150 g | Zucker |
| 5 | Eier (M) | 150 g | weiche Butter |
| 2 Päckchen | Vanillezucker | 1 kg | Magerquark |
| 75 g | feiner Maisgrieß (Polenta) | 1 EL | abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange |
| Butter und Maisgrieß für die Form | | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Birnen schälen, halbieren und entkernen. Wein mit Zitronensaft und 25 g Zucker aufkochen. Die Birnen darin zugedeckt in 5-7 Min. bissfest dünsten, dann abtropfen lassen. 6 EL Birnensud abnehmen.
2. Form einfetten und mit Maisgrieß ausstreuen. Backofen auf 180° vorheizen.
3. Eier trennen. Butter und 60 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Eigelbe unterrühren. Vanillezucker, Quark, Maisgrieß und Orangenschale unterrühren.
4. Eiweiße mit übrigem Zucker steif schlagen. Eischnee behutsam unter die Quarkcreme heben. Teig in die Form streichen, Birnenhälften darauf verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Birnensud offen auf 2-3 EL sirupartig einkochen lassen und den Kuchen damit bestreichen.