

Rezept

Bratbirne mit Schichtkäse

Ein Rezept von Bratbirne mit Schichtkäse, am 04.07.2026

Zutaten

50 g Marzipanrohmasse	4 EL brauner Rum (ersatzweise Birnensaft)
30 g Haselnüsse (ersatzweise geschälte Mandeln)	30 g Rosinen
1 Päckchen Vanillezucker	150 g Schichtkäse
4 große Birnen (je 250 g, nicht zu weich und mit guter Standfläche)	100 ml Birnensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Marzipan und 2 EL Rum mit einer Gabel cremig rühren. Die Nüsse grob hacken und mit Rosinen, Vanillezucker und dem Schichtkäse untermischen.
2. Die Birnen schälen und das Kerngehäuse großzügig ausstechen. Oder die geschälten Birnen längs halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden. Birnen in eine hitzebeständige Form setzen und mit der Schichtkäsemasse füllen. Den Birnensaft und den restlichen Rum um die Birnen herum gießen. Im Ofen (Mitte) etwa 30 Min. braten.