

Rezept

Schärrkuchen mit Birnen

Ein Rezept von Schärrkuchen mit Birnen, am 12.09.2024

Zutaten

400 g Mehl (Type 550)	1 Prise Salz
1/2 Päckchen Hefe	250 g Mager-Quark
100 g saure Sahne	3 EL Zucker
2 reife Birnen (Williams Christ)	2 TL Zitronensaft
1 TL Zimtpulver	Öl fürs Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit Salz mischen, eine Mulde eindrücken, 1/4 l lauwarmes Wasser in die Mulde gießen, Hefe einbröckeln und anrühren. 15 Min. gehen lassen, alles mischen und kräftig kneten. Zugedeckt 1 Stunde warm gehen lassen. In 4 Stücke teilen und zu 1 cm dünnen Fladen (gut 20 cm Ø) ausrollen. Auf ein geöltes Backblech legen und etwa 30 Min. gehen lassen.
2. Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Quark, Sahne und 2 EL Zucker verrühren. Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse ausschneiden, Birnenviertel in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.
3. Die Fladen mit Quark bestreichen und mit Birnenspalten belegen. Mit restlichem Zucker mit Zimt bestreuen. Im Backofen (Mitte) etwa 30 Min. backen, bis der Zucker leicht karamellisiert ist. Warm servieren.