

### Zutaten:

375 g	Mehl
500 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
6	Eier (Größe M)
375 g	Butter
2 kg	Birnen
	Saft von 1 Zitrone
500 g	Magerquark
500 g	Schmand
2 Pck.	Puddingpulver Vanille
	Mark von 1 Vanilleschote
100 g	Mandelblättchen
2 EL	Puderzucker



### Zubereitung:

1. Mehl, 125 g Zucker, Vanillin-Zucker, 1 Ei und 250 g Butter in Stücken zu einem glatten Mürbteig verkneten. In Folie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Birnen schälen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in Stücke schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Mit 50g Butter und 25g Zucker in einem Topf aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen, zwischendurch umrühren. Birnen auf ein Sieb geben, abtropfen und abkühlen lassen.
3. Quark, Schmand, 5 Eier, 300 g Zucker, Puddingpulver sowie Vanillemark verrühren. Die Fettpfanne des Backofens gut fetten. Teig in der Fettpfanne ausrollen, dabei einen Rand hochdrücken.
4. Birnenstücke auf dem Teigboden verteilen. Schmandmasse darüber gießen und mit den Mandeln betreuen.  
Im Backofen ca. 20 Minuten backen. (E-Herd: 200° C / Umluft: 150° C / Gas: Stufe 2)
5. 75 g Butter in Flöckchen auf dem Kuchen verteilen und mit 50g Zucker betreuen. Die Temperatur des Backofens erhöhen und weitere 20-25 Minuten goldbraun backen. (E-Herd: 200° C / Umluft: 175° C / Gas Stufe 3).

Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen.  
Rand leicht mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Schlagsahne.

**Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!**

