Birnen-Marzipan-Sommerkuchen



Zutaten

Zutaten für ein Backblech :

Teig:

- 125 g Magerquark
- 5 Esslöffel Milch
- 5 Esslöffel Öl
- 75 g Zucker
- 250 g Mehl
- 3 Teelöffel Backpulver

Belag:

- 250 ml Milch
- 1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Teelöffel Stärke
- 50 g Marzipanrohmasse
- 2 große Dosen oder 750 g frische Birnen
- 1 Päckchen Tortenguss klar
- 50 g Mandelstifte

Zubereitung

1. Für den Teig den Quark mit der Milch, dem Öl und dem

Zucker (bis auf 1 Esslöffel) verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, die Hälfte davon unter die Quarkmasse rühren, den Rest unterkneten.

2. Für den Belag 4 Esslöffel Milch mit dem Puddingpulver, dem übrigen Zucker und der Stärke verrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver hineingießen, einmal aufkochen lassen, den Pudding vom Herd nehmen und die klein geschnittene Marzipanrohmasse darin auflösen.

3. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Öl bestreichen.

4. Den Teig auf dem Blech ausrollen und mit dem abgekühlten Pudding bestreichen.

5. Die Birnen aus der Dose gut abtropfen lassen, die frischen Birnen waschen, schälen und vom Kernhaus befreien. In Scheiben schneiden und auf den Kuchen legen.

6. Auf der unteren Schiene im Backofen etwa 45 Minuten backen.

7. Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und die etwas abgekühlten Kuchen damit bestreichen.

8. Nach dem Festwerden des Gusses in gleichgroße Rechtecke schneiden und mit gerösteten Mandelstiften bestreuen.