

Birnen-Quark-Schnitten mit Karamelltopping

Ich habe diese leckeren Schnitten auf einem Backblech der Größe 35cm x 25cm gebacken. Hier die Zutaten:

Für den Boden:

6 Eier
150g weißer Zucker
150g brauner Zucker
300ml Milch
300ml Öl
450g Mehl
1,5 Pack. Backpulver



Für die Füllung:

1 Dose Birnen
500g Magerquark
175g Zucker
250g Mascarpone
400g Schlagsahne
30ml Saft (aus der Birnendose)
6 Blatt Gelatine oder 1 Pack. gemahlene Gelatine

Topping:

1 Dose Dulce de Leche (gibt's bei REWE oder im russischen Shop)
400g Sahne
1 Pack. Sofortgelatine für 500ml Flüssigkeit

Zubereitung des Bodens:

Eier, Zucker und Vanillezucker weißcremig aufschlagen. Das Volumen sollte deutlich mehr geworden sein. Das Öl und eure gewählte Flüssigkeit unter rühren dazugeben. Nun das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unterheben.

Den Teig auf das mit Backpapier ausgelegt geben und im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober- und Unterhitze ca. 40-45 Minuten backen. Macht aber unbedingt die Stäbchenprobe!!!

Sobald der Boden komplett ausgekühlt ist, schneidet ihr ihn einmal waagrecht durch. Legt einen eckigen Backrahmen darum. Schneidet nun die Birnenhälften in Streifen und verteilt diese gleichmäßig auf dem ersten Boden.

Jetzt weicht ihr die 6 Blatt Gelatine in ausreichendem kaltem Wasser für ca. 10 Minuten ein. Für die Füllung gebt ihr nun den Magerquark, den Zucker, den Saft und die Mascarpone in eine Schüssel und rührt das ganze glatt. Die Sahne wird steif geschlagen und zur Seite gestellt. Die Gelatine wird nun ausgedrückt und in einen kleinen Topf gegeben. Diese nun erwärmen, bis sich diese komplett aufgelöst hat. NICHT KOCHEN!!! Ist dies geschehen gebt ihr 3 Eßl. der Quarkmasse zur Gelatine und rührt das ganze zügig glatt. Nun kippt ihr das Gelatinegemisch zur restlichen Quarkmasse und verrührt das Ganze gut. Anschließend hebt ihr die Sahne unter und gebt die Masse auf die Birnen. Nun legt ihr den zweiten Boden auf die Quarkmasse.

Für das Topping rührt Ihr die Dose Dulce de Leche und die Sahne glatt, gebt die Sofortgelatine dazu und verstreicht das Ganze auf dem obersten Boden.

Nun stellt Ihr den Kuchen über Nacht in den Kühlschrank!

Vor dem Servieren könnt Ihr ihn noch mit etwas Haselnusskrokant bestreuen.

Gutes Gelingen!!!