

Birnen-Frischkäseschnitten

Für das Backblech:

Backpapier
etwas Fett
Backrahmen

Außerdem:

Ausstecher mit österlichen oder frühlingshaften Motiven oder Zahlen- oder Buchstabenausstecher

Knetteig:

300 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
200 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Ei (Größe M)
1 Pr. Salz

Füllung:

2 Dosen Birnenhälften (Abtropfgew. je 460 g)
500 g kalte Schlagsahne
500 g Speisequark (Magerstufe)
300 g Ziegenfrischkäse oder Doppelrahm-Frischkäse
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
4 Btl. Dr. Oetker Gelatine Fix (je 15 g)
100 g Zucker

Belag:

2 Btl. Dr. Oetker Götterspeise Zitronen-Geschmack
75 g Zucker
375 ml Wasser
375 ml Birnensaft (aus der Dose)

Zum Verzieren:

etwa 2 EL Dr. Oetker Pistazien gehackt



etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Als Belag können auch Aprikosen oder Pfirsiche aus der Dose verwendet werden.
- Die Füllung statt mit Frischkäse mit Speisequark zubereiten.
- Die Plätzchen erst kurz vor dem Verzehr auf dem Kuchen verteilen.

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz verkneten. 1/3 des Teiges abnehmen und auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Etwa 15 Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.

3. Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Backblech fetten, Backrahmen daraufstellen (35 x 25 cm). Übrigen Teig im Backrahmen auf dem Backblech ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Boden auf dem Blech im Backrahmen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Füllung: Birnenhälften auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Sahne steif schlagen. Quark, Frischkäse und Finesse in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Gelatine fix auf niedrigster Stufe einrühren und noch **1 Min.** weiterrühren. Zucker einrieseln lassen und weiterrühren, bis er sich aufgelöst hat. Sahne vorsichtig unter die Masse heben. Masse auf den Knetteigboden geben und gleichmäßig verstreichen. Birnenhälften halbieren und jedes Birnenviertel fächerförmig einschneiden. Leicht auseinanderdrücken und auf die Füllung legen, dabei vorsichtig etwas in die Creme hineindrücken.

5. Belag: Götterspeise mit Zucker in einem Kochtopf mischen. Birnensaft und Wasser mit einem Kochlöffel einrühren und unter Rühren erhitzen, bis alles gelöst ist (nicht kochen lassen!). Flüssigkeit etwas abkühlen lassen. Dann etwas Götterspeise erst am Rand auf den Kuchenbelag gießen und kurz kalt stellen. Dann übrige Götterspeise gleichmäßig auf dem Belag verteilen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Verziern: Backrahmen vorsichtig lösen. Kuchen mit den gehackten Pistazienkernen bestreuen und mit den Plätzchen garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 18 g, Kh: 33 g, kJ: 1.391, kcal: 332