

## Cappuccino-Birnen-Kuchen

Für die Fettpfanne (40 x 30 cm) oder das Backblech mit hohem Rand (etwa 2 cm):  
etwas Fett

### Hefeteig:

200 ml Milch  
50 g Butter oder Margarine  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (Größe M)

### Belag:

1 Dose Birnenhälften (Abtropfgew. 460 g)  
5 EL Instant-Cappuccinopulver oder 3 Portionspackungen je 10 g  
etwa 3 EL heißes Wasser  
500 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)  
50 ml Kaffeelikör  
3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack zum Kochen

### Außerdem:

50 g Zartbitterschokolade

**1. Vorbereiten:** Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen. Für den Belag Birnen auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

**2. Hefeteig:** Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen die Fettpfanne oder das Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**3.** Teig leicht mit Mehl bestreuen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Teig auf dem Backblech ausrollen und an den 4 Seiten jeweils einen Rand hochziehen.

**4. Belag:** Cappuccinopulver in dem heißen Wasser verrühren. Quark, Crème fraîche, Likör, Eier, Zucker, Vanillin-Zucker, Dessert-Soßenpulver mit dem aufgelösten Cappuccinopulver in einer Schüssel verrühren. Die Creme auf dem Hefeteig gleichmäßig verstreichen. Die Birnen vierteln, fächerartig aufschneiden und auf die Creme legen. Kuchen so lange an einem warmen Ort gehen lassen,

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



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

### Tipps:

- Statt der Birnen können Sie auch Pflaumen verwenden.
- Sie können die Birnen auch in kleine Stücke schneiden und gleichmäßig auf der Creme verteilen.

bis er sich sichtbar vergrößert hat. Das Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**5.** Schokolade grob zerkleinern und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und den Kuchen damit besprenkeln.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 8 g, Kh: 31 g, kJ: 979, kcal: 234

Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie in den Büchern aus dem Dr. Oetker-Verlag. Bestellbar auch online in unserem Shop!