

Käse-Birnen-Törtchen

Ein süßes Käsekuchen-Gebäck mit Birnen

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

12 Dessertringe (etwa Ø 7 cm)

Fett

Käse-Birnen-Masse:

250 g Birnen

1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen

Hilfe

750 g Speisequark (20% Fett

i.Tr.)

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Natürliches Bourbon-Vanille-
Aroma

4 Eier (Größe M)

50 g Hartweizengrieß

200 g Schlagsahne

1 Vorbereiten:

12 Dessertringe und das Backblech fetten. Das Backblech mit Backpapier belegen und die Dessertringe daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Käse-Birnen-Masse:

Birnen schälen, vierteln und in feine, dünne Scheiben schneiden. Übrige Zutaten mit dem Mixer (Rührstäbe) etwa 1 Min. verrühren, dann die Birnen unterheben. Käse-Birnen-Masse gleichmäßig in die Ringe verteilen und glatt streichen. Backblech vorsichtig auf der Arbeitsfläche aufschlagen, damit Luft aus der Masse entweichen kann. Backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Dann das Blech höher setzen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

- 3 Törtchen sofort mit einem Messer vom Rand lösen und etwa 10 Min. im ausgeschalteten Backofen bei leicht geöffneter Tür abkühlen lassen. Anschließend Gebäck auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine Dessertringe haben, können Sie auch einen Käse-Birnen-Ring in der Springform mit Rohrboden (Ø 26 cm) backen.

