

Theresa Knipschild
Zupfkuchen mit Birnen

Freitag, 8. November 2024
Rezept für eine Springform von 26 cm

Zutaten:

Für die pochierten Birnen:

4	mittelgroße Birnen
2 EL	Zitronensaft, frisch gepresst
20 ml	Wasser
50 g	Zucker
200 ml	Weißwein oder Apfelsaft
1	Zimtstange
2	Gewürznelken
2	Sternanis

Für den Teig:

300 g	Weizenmehl, Type 405
1 TL	Backpulver
50 g	Kakao
150 g	Butter, kalt
140 g	Zucker
1 TL	Zimt
2 Prisen	Salz
2	Eier

Für die Quarkmasse:

250 g	Butter
1/2	Vanilleschote
500 g	Magerquark
150 g	Zucker
2 Prisen	Salz
3	Eier
2 TL	Speisestärke

Zubereitung:

1. Die Birnen schälen, halbieren oder vierteln, das Kerngehäuse entfernen, mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
2. Wasser und Zucker in einem ausreichend großen Topf karamellisieren. Dabei nicht im Topf rühren, sondern eher schwenken.
3. Sobald der Karamell goldbraun ist mit Wein oder Apfelsaft ablöschen und alles aufkochen lassen. Die Zimtstange, Gewürznelken, Sternanis und die vorbereiteten Birnen zugeben. Birnen ca. 1 Minute köcheln lassen. Dann den Topf abdecken, von der Herdplatte nehmen und die Birnen im Topf bis zur weiteren Verwendung ziehen lassen.
Tipp: Anstatt die Birnen selbst zu pochieren kann man auch Birnen aus der Dose, Kirschen oder Pflaumen aus dem Glas verwenden.
4. Für den Teig Mehl, Backpulver und Kakao in einer Schüssel vermischen.
5. Klein gewürfelte Butter, Zucker, Zimt und Salz in der Rührschüssel verkneten. Die Eier nach und nach zugeben und untermischen. Die Mehl-Mischung zugeben und zunächst alles zu Streuseln verkneten.
6. Etwas weniger als die Hälfte des Teiges in Streuselform wegnehmen und kaltstellen. Die restlichen Streusel zu einem Teig verkneten, diesen in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 30 Minuten kaltstellen.
7. Anschließend den Boden einer Springform mit einem Backpapier beklemmen.
8. Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, dabei drehen und wenden. Teig in die Kuchenform legen, der Rand sollte ca. 3 cm hoch sein. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Tipp: Der Rand des Bodens muss nicht akkurat gleichmäßig sein, wichtig ist aber, dass der Boden und Rand keine Löcher hat, sonst fließt später die Quarkmasse raus und backt fest.

9. Die Form mit dem Teig nochmals kaltstellen.

10. Für die Quarkmasse die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen.

11. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.

12. Quark, Zucker, Vanillemark und Salz in einer Schüssel verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Die geschmolzene, nicht mehr heiße Butter zugeben und zu einer homogenen Masse verrühren. Zum Schluss Speisestärke klümpchenfrei einrühren.

13. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

14. Die abgekühlten Birnen auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.

15. Die Quarkmasse auf den vorbereiteten Boden in der Form geben. Die Birnenhälften oder -viertel darauf geben und die zurückbehaltene Streuselmasse gleichmäßig darüber zupfen.

16. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 170 Grad herunterdrehen und den Kuchen ca. 40 Minuten weiterbacken. Der Kuchen ist fertig gebacken, wenn er nicht mehr „wackelt“ wenn man im Ofen an ihm „rüttelt“.

Falls der Kuchen zu dunkel wird die Temperatur weiter runterschalten.

Tipp: Wer gleich ein ganzes Blech backen möchte, einfach die doppelte Rezeptmenge verarbeiten. Nachdem der Kuchen eine Nacht im Kühlschrank durchgezogen hat, schmeckt er am allerbesten.