

Birewegge (Birnenbrot)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Apfel
Quark

* TEIGBODEN

100 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
140 g Mehl
60 g Stärkemehl
1 ts Backpulver

* FÜLLUNG

600 g Äpfel
1/2 Zitrone; Saft
3 tb Zucker
3 tb Sultaninen
3 tb Haselnüsse; gemahlen

* QUARKGUSS

250 g Magerquark
200 g Sauerrahm
100 g Zucker
2 Eigelb
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
1 ts Vanillezucker
2 Eiweiß
Puderzucker; nach Belieben

* NACH EINEM REZEPT AUS

-- J.Dubler, G. Schwaller-
-- Maeder, L. Roelli-Frey
-- Aargauer Rezepte
-- Erfasst von Rene Gagnaux

(*) Für eine Springform von 24 cm Durchmesser

Die Birnenstorfer Landfrauen kreierten diesen Kuchen anlässlich ihres 50-Jahr-Jubiläums im Jahr 1988.

Die Äpfel putzen, vom Kerngehäuse befreien, in Scheibchen schneiden und mit Zitronensaft, Zucker und Sultaninen gut mischen.

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, die restlichen Zutaten begeben und

zu einem ziemlich festen Rührteig verarbeiten. In die ausgebutterte Form geben, glattstreichen und am Rand mit einem kalt abgespülten Löffelrücken 3 bis 4 cm hochziehen.

Für die Füllung die Haselnüsse auf den Teigboden streuen und die Apfelfüllung darauf verteilen.

Für den Guss alle Zutaten bis und mit dem Vanillezucker gut verrühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Quarkmasse ziehen, auf die Apfelfüllung verteilen.

Im Backofen auf der untersten Rille bei 180 oC etwa 70 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und die Oberfläche nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.