

Kürbiskäsekuchen mit Birne

180g Mehl

100g Butter

200g Zucker

1TL Backpulver

375g Kürbispüree

1 Vanille Zucker

3 Eier

1TL Zimt

375g Quark

2 Birnen

Zimtstange, Nelke

- Mehl, Butter, 60g Zucker, 1 Ei, Backpulver zu einem Mürbeteig verkneten - 90min kühl stellen
- Birnen würfeln und mit Zimtstange und Nelke dünsten
- übrige Zutaten und Birnenwürfel nacheinander zu einer Masse verrühren
- Mürbeteig ausrollen und einen Rand hochziehen (28er Springform) - 15min bei 175°C vorrücken
- Quarkmasse in Springform füllen und weitere 60min backen

Guten Appetit!

