



MEIN GENUSS



## Käsekuchen Birne-Karamell



**It's a match!**

It's a match! Weihnachtlich lecker - perfekt für die kalten Tage!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Als Erstes eine 26er Springform fetten und kaltstellen. Die für den Mürbeteig nötigen Zutaten miteinander vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Mit diesem die Springform auskleiden und einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Die Springform anschließend kaltstellen.
- 2 Die Birnen schälen, würfeln und beiseitestellen. Eier mit dem Zucker cremig schlagen. Frischkäse, Quark, Mehl und Puddingpulver einrühren und den Birnensaft unterrühren.
- 3 Ofen bei Ober- und Unterhitze auf 180 Grad vorheizen.
- 4 Die Birnenwürfel nun auf den Mürbeteig geben. Anschließend die Quarkmasse darauf geben und glatt streichen.
- 5 Im Ofen 45 Minuten backen. Nach ca. 40 Minuten Backzeit für den Belag Zucker und Honig aufkochen, mit Amaretto ablöschen und die Mandelblättchen einrühren. Die Masse auf dem Kuchen verteilen und etwa 15 Minuten fertig backen. Je nach Bedarf, die Schokoladenstreusel nach dem Auskühlen über den Belag geben. Erst nach dem Kaltstellen den Formrand lösen.

### Zutaten

#### Für den Mürbeteig

200 g Mehr  
125 g Butter  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Braune-Kuchen-Gewürz  
etwas Wasser

#### Für die Füllung

4 weiche Birnen  
5 Eier  
130 g Zucker, braun  
500 g Quark  
250 g Frischkäse  
250 ml Birnensaft  
1 Pck. Pudding Pulver (Bourbon-Vanille)  
2 EL Mehl

#### Für den Belag

50 g Zucker  
1 EL Honig  
2 EL Amaretto  
100 g Mandelblättchen  
100 g Schokoladenstreusel

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 31.07.2026.