

## **Birnen-Soufflékuchen**

### **Heller Mürbeteig**

**(1-2-3-Mürbeteig; z. B für Orangettentarte, Käsekuchen)**

80 g weiche Butter

40-50 g Puderzucker

1 Eigelb

1 Prise Salz

160-180 g Mehl

### **Für die Soufflémasse:**

1 Dose Birnen/Aprikosen

500 g Quark

100-120 g Zucker

4-5 EL Vanillepuddingpulver (ca. 80 g)

80 ml Milch

5 Eier

1. Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen.
2. Die Butter mit dem Puderzucker, dem Eigelb und dem Salz verrühren.
3. Das Mehl dazugeben und rasch und möglichst kurz unterkneten, bis eine homogene Konsistenz erreicht ist.
4. Den Teig in Folie gewickelt mindestens 30 Min. kalt stellen.
5. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Die Birnen/Aprikosen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
7. Den durchgekühlten Mürbeteig auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen und eine Spring- oder Tartform (22-24 cm) damit auslegen, dabei einen 4-5 cm hohen Rand mitformen.
8. Den Teig am Boden mehrfach einstechen, mit Backpapier und Hülsenfrüchten oder Reis belegen und im heißen Ofen 10-15 Minuten blindbacken.
9. Inzwischen die Soufflémasse herstellen: Die Eier trennen. Den Quark mit 60 g Zucker, Puddingpulver, Milch und Eigelben verrühren und 5-10 Minuten ruhen lassen.
10. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen.
11. Den Eischnee unter die Quarkmasse heben.
12. Das abgetropfte Obst auf dem Mürbeteigboden verteilen und mit der Soufflémasse bedecken.
13. Den Kuchen 10-15 Minuten anbacken, dann am Rand einschneiden, die Ofenhitze auf 160 °C reduzieren und den Kuchen weitere 40-45 Minuten backen.
14. Herausnehmen, in der Form erkalten lassen.