

## **Birnen-Quark-Soufflekuchen**

### **Heller Mürbeteig:**

80 g weiche Butter  
40-50 g Puderzucker  
1 Eigelb  
1 Prise Salz  
160-180 g Mehl  
evt. 1 EL Sahne

### **Für die Soufflémasse:**

1 Dose Birnen (oder 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 und die Sahne 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 zwischen Folie ca. 3 mm dünn ausrollen und eine Spring- oder Tarteform (22-24 cm) damit auslegen, dabei einen ca. 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 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 Mürbteigboden 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.