

Birnen-Zupfkuchen

ca. 14 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Kakao-Mürbteig:

300 g Weizenvollkornmehl
20 g gesiebter Backkakao
1 KL Dr. Oetker Backpulver
150 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
1 Prise Salz
150 g kalte Butter
1 Ei (Größe M)
2 EL Milch

Zum Bestreuen:

2 EL Vollkornbrösel (z. B. von
Vollkornbiskotten)

Frucht-Belag:

470 g abgetropfte Kompottbirnen

Topfen-Füllung:

200 g weiche Butter
180 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
3 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
500 g Magertopfen (1%)

1 Kakao-Mürbteig:

Vollkornmehl mit Kakao und Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

2 1/3 des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (26 cm Ø) ausrollen und in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform geben.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und den Mürbteig vorbacken.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

3 Zum Bestreuen:

1/3 des übrigen Teiges zu einer Rolle formen, in die erkaltete Springform geben und am Formrand hochdrücken. Den Mürbteigboden mit Vollkornbröseln bestreuen und mit Kompottbirnen belegen.

4 Topfen-Füllung:

Butter mit Staubzucker, Vanille-Zucker und Orangenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Puddingpulver mit Magertopfen kurz unterrühren. Die Masse in die Form füllen und glatt streichen.

5 Den restlichen Teig in Stücke zupfen und auf die Topfen-Füllung geben.

6 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 150 °C

Heißluft 130 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Magertopfen kann man auch 250 g Speisetopfen und 250 g Hüttenkäse verwenden.