

Bi-Ba-Butzelmann

vorgestellt von Helena Alex

ZUTATEN

FÜR DIE EINGELEGTEN BIRNEN

- 500g Birnen
- 500ml Wasser
- 125g Zucker
- Zitronensaft
- Etwas Zimt

FÜR DEN TEIG

- 75g Butter
- 75g Zucker
- 1 Ei
- 200g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver

FÜR DEN TEIG

- 500g eingelegte Birnen
- 1 Ei
- 4 Eigelb
- 2 Pck Puddingpulver (Vanille)
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Zitrone
- 5 EL Öl
- 500g Quark
- 500ml Milch
- 150g Puderzucker
- Mandelsplitter nach Belieben

FÜR DIE DEKORATION

- 4 Eiweiß
- 75g Puderzucker



ZUBEREITUNG

Mindestens eine Woche vor dem Kuchenbacken sollten die frischen Birnen eingelegt werden. Dafür 500g Birnen waschen, entkernen, schälen und kleinschneiden. Mit Wasser, Zucker, Zitronensaft und etwas Zimt aufkochen. Anschließend für mindestens eine Woche in Einmachgläsern lagern.

Am Tag des Kuchenbackens:

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Für den Teig Butter mit Zucker, Ei, Mehl und Backpulver zu einem Teig verknetet.

Diesen in eine Springform (28cm) geben, dabei einen Rand hochziehen.

Birnen abtropfen lassen und quer auf dem Teig verteilen.

Anschließend ein Ei mit vier Eigelb, Puddingpulver, Vanillezucker, dem Saft einer Zitrone, Öl, Quark, Milch und Puderzucker gut miteinander verrühren und über die Birnen gießen. Wer mag, kann Mandelsplitter hinzugeben. Der Kuchen etwa 90 Minuten backen.

Währenddessen wird das Baiser vorbereitet, dafür Eiweiß zusammen mit Puderzucker steifschlagen und fünf Minuten vor Ende der Backzeit auf dem Kuchen verteilen.

Nachdem der BiBa-Butzelmann abgekühlt ist, kann er endlich auf dem Kaffeetisch tanzen!

Lokalzeit