



# BIRNEN-QUARK-SCHNITTEN MIRALAGO

Für 6 Personen

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Ziehen lassen: über Nacht

Backen: ca. 45 Minuten

1 eckige Backform von ca. 2½ Litern Inhalt (Randhöhe: ca. 4 cm) & Backpapier für die Form

Birnen

1 Beutel Miralago-Tee

600 g Birnen, in ca. 1 cm  
dicken Schnitzen

2 dl Wasser, siedend

Quarkmasse

150 g Zucker

3 Eier

500 g Halbfettquark

1 Pk. Vanillezucker

3 EL Griess

Teig

300 g Weissmehl

½ TL Backpulver

150 g Zucker

1 Prise Salz

150 g Butter, weich

1 Ei

Puderzucker zum Bestäuben

**Birnen:** Teebeutel und Birnen in eine Schüssel geben, mit siedendem Wasser übergossen. Teebeutel nach ca. 5 Min. entfernen. Birnenschnitze im Tee auskühlen lassen, zugedeckt über Nacht kühl stellen.

**Teig:** Mehl mit den restlichen Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einer krümeligen Masse verrühren.

**Quarkmasse:** Zucker mit 1 Ei hell und schaumig rühren. Restliche Eier nacheinander darunterrühren. Quark, Vanillezucker und Griess darunterrühren.

**Einschichten:** 2/3 des Teiges in die vorbereitete Form verteilen, leicht andrücken. Birnen abtropfen, darauflegen. Quarkmasse darübergiessen. Restlichen Teig als Streusel darauf verteilen.

**Backen:** Auf der 2. untersten Rille des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 40–45 Min. backen.

**Fertigstellen:** Form herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen. Gebäck mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:

[www.mahlerundco.ch/rezepte](http://www.mahlerundco.ch/rezepte)

