

Birnenkuchen Rezept – Saftiger Kuchen mit frischen Birnen und Quark



Birnenkuchen für uns

Mein Sohn ist verrückt nach Birnen, ich glaube er könnte Unmengen davon vertilgen.... Die ganze Familie mag Kuchen, was liegt da also näher, als einen **Birnenkuchen** zu backen?



Essgewohnheiten

Ich habe wirklich Glück was meine Kinder angeht, denn sie essen eigentlich alles. Natürlich haben sie, wie alle Kinder, so ihre Phasen.... z.B. mag [Cataleya](#) seit heute morgen keine Körner im Brot und auch keine Tomaten. Gestern mochte sie beides noch...

[Christian](#) wiederum mag keine Wurst (in der Suppe) dafür will er direkt nach dem Abendessen (der besagten Suppe mit der Wursteinlage) eine Wurst essen. ☐

So sind Kinder eben. War heute etwas lecker, kann es morgen schon Ekelhaft sein.

Was ich persönlich wichtig finde ist, dass meine Kinder probieren. Natürlich mag nicht jeder alles und Geschmäcker ändern sich auch, aber probiert wird trotzdem. Meist koche ich so, dass es immer eine Komponente gibt, die meine Kinder wirklich mögen. Heute war es das Brot, ich liebe Brot zum Gemüseintopf! Das hat Christian dann statt der Wurst gegessen!

Dennoch sind die zwei echt unkompliziert. Sie essen ihr Vesper im Kindergarten auf obwohl ich sie manchmal mit Sachen fülle, die sie noch gar nicht kennen und wenn Reste übrig bleiben, essen sie die Dosen zu Hause leer.

Heute hat sich Christian mit seiner Erzieherin angelegt (er ist vor kurzem 3 Jahre alt geworden, Link zur Dino-Party: [KLICK](#)) und in der Gruppe ist er jetzt knapp 1 Woche... Seine Erzieherin, ein ganz lieber Engel, hat sich tatsächlich erlaubt Christian nur einige Paprikastücke auf den Teller zu legen. Er wollte aber ALLE Paprikastücke aufessen. Also hat er sie angemotzt... Hahaha... Mein Sohn, wenn es um das Essen geht, kennt er NIX! Ganz die Mama halt!!! ☐ ☐ ☐

Und damit ihr auch in den Genuss des tollen Kuchens kommt, bekommt ihr hier das Rezept...



Birnenkuchen Rezept

Zutaten:

- 125 g Butter, weich
- 125 g Zucker
- 2 Eier
- 80 g Haselnüsse, gemahlen
- 175 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 reife Birnen
- 1 Eigelb
- 2 Eier
- 75 g Zucker
- 250 g Quark

Zubereitung:

Die Springform fetten und beiseite stellen, währenddessen den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Butter einige Minuten aufschlagen anschließend 125 g Zucker und 2 Eier dazu geben und weiter schlagen, bis sich die Masse gut verbunden hat. Die gemahlenen Nüsse unterheben, danach das Mehl und das Backpulver zusammen dazu sieben und unterrühren. Den Teig in die Springform streichen, den Rand

etwa 2 cm hoch ziehen und anschließend kalt stellen.

Die Birnen schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften einschneiden oder in grobe Stücke schneiden und dann auf den Teig geben. Den Quark mit 75 g Zucker, 2 Eiern und dem Eigelb verrühren und über den Kuchen gießen.

Den Kuchen im unteren Teil des Ofens etwa 50-55 Minuten backen. Ich habe noch zusätzlich Sahne geschlagen und mit etwas gemalener Vanille zum Kuchen serviert!



Habt ihr noch mehr leckerer Rezepte für Birnenkuchen? Schreibt sie mir doch in die Kommentare!

- Habt ihr noch Lust auf weitere Rezepte, dann hier entlang: [KLICK](#)
- Wisst ihr nicht, was ihr kochen sollt? Dann hier entlang: [KLICK](#)
- Und wenn ihr etwas über meine Kinder erfahren wollt könnt ihr es hier nachlesen: [Christian](#) & [Cataleya](#)

Birnenkuchen mit 250 g Quark – schneller Kuchen mit 250 g Quark – Birnenkuchen mit frischen Birnen und Quark – traumhafter Birnen-Quark-Kuchen –