

# Quarkauflauf mit Birnen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Küter

## **Zutaten:**

50g Butter oder Sanella  
125g Zucker  
1 Päckchen Vanillin Zucker  
2 Eier  
2 Tropfen Backöl Zitrone  
Etwas Salz  
500g Quark (Mager-)  
125g Grieß (Weichweizen-)  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
9g (3 gestr.Tl) Backpulver  
evt. 4-5 El Milch  
500g Birnen (alternativ Äpfel)  
30g Rosinen  
etwas Butter

## **Zubereitung:**

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier, die Gewürze und den Quark hinzugeben (Ballonschneebeisen). Den Puddingpulver, das Backpulver und den Grieß vermischen. Ebenfalls unterrühren. Falls der Teig zu fest wird, soviel Milch hinzugeben bis er eine kartoffelbreiähnliche Beschaffenheit erhält.

Äpfel in kleine Würfel schneiden (Würfler!) und zusammen mit

den Rosinen (wer es mag) unter den Teig heben. In eine gefettete (ich geb noch Semmelbrösel dazu) Form füllen mit Butterflöckchen belegen.

200°C mittlere Schiene 60 Min. backen.

---

## Kardamom-Birnen mit Zabaione



Rezept und Foto von Thoralf Obst, [www.mediterran-kochen.de](http://www.mediterran-kochen.de)

### **Zutaten für 4 Personen:**

*Für die Birnen*

6 große Birnen

4 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

$\frac{1}{2}$  Kapsel grüner Kardamom

*Für den Zabaione*

6 Eigelbe

65 g Zucker

140 ml trockener Weißwein

20 ml Marsala

### **Zubereitung:**

*Birnen*

Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Samen aus der Kardamomkapsel in einem Mörser

fein zerstoßen.

Die Birnenwürfel mit Zucker, Kardamom und 100 ml Wasser in einen Topf geben, kurz aufkochen und zugedeckt bei niedriger Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

### *Zabaione*

Ballon-Schneebeesen einsetzen und alle Zutaten in die Rührschüssel geben.

Die Temperatur auf 90°C einstellen und auf Geschwindigkeit 5 aufschlagen. Bei 60°C die P-Taste gedrückt halten, bis die Maschine aufhört zu piepen um die Sicherheitsfunktion zu umgehen. Dann weitere 3 Minuten aufschlagen bis eine luftige Masse entstanden ist.

Die Temperatur abschalten und die Maschine weiter schlagen lassen, bis die Temperatur nur noch 40°C beträgt.

### *Anrichten*

Die Birnenwürfel in 4 Gläser verteilen und die Zabaione darauf geben und direkt servieren.

---

## Sehr schnelle Apfel Crumble Muffins



Rezept und Foto von Ari Dahms

**Zutaten:**

- 1 Pk TK Blätterteig
- 2 Äpfel od. Birnen od. anderes Obst
- 50 g gestiftete Mandeln
- 100 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butter

**Zubereitung:**

Die Förmchen legt man mit Blätterteig aus.

Dann entweder 2 Äpfel, zwei Birnen ect. (zerkleinert mit Multizerkleinerer) mit 50 gr gestiftelten Mandeln und Vanillezucker mischen.

Aus je 100 gr Mehl, Zucker und Butter Streusel herstellen (K-Haken). Die Hälfte zum Obst und damit die Förmchen füllen.

Die restlichen Streusel draufgeben und bei 200 Grad 25 Min backen.



Foto Ari Dahms

---

## Zucchini/Trauben/Birnen-Smoothie mit der Beerenpresse



Foto von Gisela Martin

### **Zutaten:**

Zucchini

Traube

Birne

### **Zubereitung:**

Die Zutaten nach Anleitung der Beerenpresse durch die Beerenpresse laufen lassen. Bei der Birne vorher das Kerngehäuse entfernen und achteln.

Der Trester wurde ein paar Mal durchgelassen, bis fast kein Saft mehr kam.

