

Birnen - Schmand - Blechkuchen

Teig

300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g Magerquark
7 EL Öl
7 EL Milch

Guss

250 g Schmand
200 g Sahne
4 Eier
1 Pck. Sckokoladenpuddingpulver
1 EL Kakao (leicht gehäuft)
70 g Zucker



Außerdem

Birnen für den Belag

Teig

Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Vanillezucker miteinander mischen.
Quark, Öl und Milch zufügen.
Mit den Knethaken einen glatten Teig kneten.
Kalt stellen

Die **Birnen** vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen und in Wasser legen.

Das Backblech (Fettpfanne) mit Backpapier auslegen und den Teig darauf ausrollen.

Guss

Schmand und Sahne mit Eiern, Zucker, Puddingpulver und Kakao verrühren.

Birnen abtrocknen, auf der runden Seite längs mehrmals einschneiden und auf dem Teig verteilen,

Guss darüber gießen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze 40 Minuten backen (mittlere Schiene)