

# Felsenbirne Beeren Kuchen Mit Sauerrahm

## ZUTATEN

*Für eine 26er Springform*

**Für die Teig**

300g Mehl

140g kalte Butter

50g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

**Für den Guss**

250g Sauerrahm / Saure Sahne

100g Topfen

3 Eier

60g brauner Zucker

etwas Vanille

400g Felsenbirne Beeren



## ZUBEREITUNG DES BODENS

Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel geben und verkneten. Den Teig in eine Tarteform geben und mit den Händen oder einem kleinen Nudelroller verteilen. Dabei einen Rand formen. Besonders gleichmäßig wird der Rand, wenn ihr den überstehenden Teig mit einem Messer vorsichtig abschneiden. Die Form für eine halbe Stunde in den Kühlschrank oder 10min ins Gefrierfach stellen.

## ZUBEREITUNG DES KUCHENS

Den Ofen auf 200°C Umluft oder 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sauerrahm, Topfen, Eier, Zucker und Vanille in einer Schüssel miteinander verrühren. Die gewaschenen Beeren vorsichtig unterheben. Die Füllung auf dem kalten Boden verteilen. Den Kuchen nun für 30-40min backen – bis die Ränder goldgelb sind.