



Topfen- Maronitorte Birne

60 min Zubereitungszeit



Zutaten

Boden:

150 g Butterkekse gehackt
75 g Butter
25 g Zucker
1/4 TL Zimt

Füllung:

750 g Topfen
200 g Creme Fraiche
190 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
40 g Mehl
4 Eier
2 EL Zitronensaft –
100 g vorgegarte Maroni

Zubereitung

Keksboden:

Butterkekse zerkleinern.

Butter bei kleiner Hitze in einem Topf schmelzen. Zucker und Zimt unterrühren und zuletzt gut mit den Kekskrümeln vermengen.

Keksmischung in die Springform geben und mit einem Löffel am Boden festdrücken. Den Rand dabei etwas höher formen. Boden für 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

Topfenfülle:

Zucker und Vanillezucker zu einem Schnee schlagen. Topfen und die restlichen Zutaten gut verrühren, den Schnee unterheben. (eventuell für den Geschmack ein Schuss Rum).

Maroni zerkleinern und dazugeben. (nicht zu sehr schlagen, damit sich keine Luft bildet).

Die Füllung über den kühlen Boden geben.

Bei 170°C Umluft für 20 Minuten backen. Der Käsekuchen ist fertig, wenn die Oberfläche fest ist und die Füllung in der Mitte noch etwas gelblicher ist als am Rand.

TIPP:

4 Maroni als Garnitur behalten und sie karamellisieren.

Dazu brauchen Sie: 100 g Zucker

Zucker in Pfanne geben karamellisieren lassen und die Maroni durchziehen.

Mit Vanillesauce oder Eis genießen.

Birnenragout:

200 g Birnen in das restliche Karamell, mit 100 ml Süßweißwein aufgießen, für die Kinder 150 ml Birnensaft verwenden und die Birnenstücke weich köcheln lassen.

Anrichten: eventuell, mit einem Blatt Minze verzieren.