

Quark-Birnen-Torte

-ein Thermomix-Rezept-

Teig:

200g Mehl

75g Zucker

75g Butter

1 Ei

1 TL Backpulver

1 Minute auf Stufe 3 rühren lassen

Quarkmasse:

500g Magerquark

3 Eier

150gr Zucker

Saft einer Zitrone

25g Rum

100g Öl

350g Milch

1 Päck. Vanillepudding

30 Sekunden Stufe 3-4 rühren lassen, evtl. mit dem Spatel nochmals verrühren

1 Dose Birnen

Backen:

Springform mit dem Teig auslegen, kleinen Teigrand hochziehen. Mit Birnenhälften belegen und Quarkmasse einfüllen.

75 min bei 175°C backen, 30 min im Ofen abkühlen lassen