



KW 37/2017

Streuselkuchen mit Birnen und Mohn

Zutaten für 4 Personen:

Für den Hefeteig: 250 g Mehl, ½ Würfel Hefe, 50 g Zucker, 125 ml lauwarme Milch, 1 Msp gem. Vanille, ½ Zitrone, Saft und Abrieb, 50 g zerlassene Butter. **Für den Belag:** 300 ml Milch, 60 g Zucker, 1 Msp gem. Vanille, 50 g Hartweizengrieß, 400 g Birnen, Butter zum Ausfetten, 500 g Quark, 50 g Butter, 2 Eier, 2 Päckchen Mohnback. **Für die Streusel:** 350 g Mehl, 200 g weiche Butter, 150 g Zucker

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hinein bröckeln. Den Zucker zugeben, lauwarme Milch in die Mulde gießen und mit einer Gabel verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Das Vanillepulver, den Zitronensaft und -schale sowie die zerlassene Butter zugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Für den Belag die Milch mit dem Zucker und dem Vanillemark aufkochen. Den Grieß unter Rühren zugeben, kurz aufkochen und von der Kochstelle nehmen. Die Birnen waschen, schälen, entkernen und fein würfeln. Den Quark mit der Butter und den Eiern unter die Grießmasse rühren. Unter die Hälfte der Masse das Mohn-Back und die Birnenwürfel heben. Den Hefeteig nochmals durchkneten und auf dem gefetteten Backblech ausrollen. Noch einmal ca. 15 Minuten gehen lassen. Die Mohnmasse darauf geben und glatt streichen anschließend die restliche Topfenmasse darauf verteilen und ebenfalls glatt streichen. Für die Streusel das Mehl mit der Butter und dem Zucker verkneten und die Streusel gleichmäßig über die Topfenmasse verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 45-50 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker und Birnen garnieren.

Birnen mit Blauschimmelkäse vom Grill

Zutaten für 4 Personen:

6 Birnen, 1 Vanilleschote, 175 ml Weißwein, 50 g Rohrzucker, 2 EL flüssiger Honig, 1 Zimtstange, 150 g Gorgonzola, 75 g Walnusskerne

Zubereitung:

Birnen waschen, in Spalten schneiden und entkernen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herausstreichen.

Weißwein, Zucker, Honig, Vanilleschote und -mark und Zimtstange in einem Topf mischen und aufkochen. Birnen hineingeben und bei mittlerer Hitze 7-8 Minuten garen. Birnen herausheben und abtropfen lassen. 6 große Stücke Alufolie leicht fetten. Die Birnen darauf verteilen und mit etwas Flüssigkeit vom Kochfond beträufeln.

Blauschimmelkäse eventuell entrinden. Walnüsse grob hacken.

Käse und Nüsse auf die Birnen verteilen.

Alufolie zu kleinen Paketen verschließen und die Birnenpäckchen von einer Seite an nicht zu heißer Stelle des Holzkohlegrills bzw. unter dem Elektrogrill oder im Backofen etwa 5 Minuten grillen. Sofort heiß servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg
Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de
D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876
www.gaertnerhof-callenberg.de
Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967