Feigen-Joghurt-Torte

4 PERSONEN | 80 MIN | SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g Unser Speisequark
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 6 EL Unsere Haltbare Vollmilch
- Salz
- 2 EL Zuckerrübensirup
- 2 Birnen
- Semmelbrösel
- 1 Ei
- 200 g Unsere frische Saure Sahne
- 500 g Unser Joghurt mild
- 2 EL Amaretto
- 7 Feigen
- optional: Rosmarinnadeln

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl, Backpulver, **Unser Speisequark**, Öl, **Unsere Haltbare Vollmilch**, eine Prise Salz und Sirup zu einem Teig verrühren. Eine Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Teig auf dem Boden der Springform verstreichen und einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen. Den Teigboden mit Semmelbröseln bestreuen.

2. Für den Belag die Birnen grob zerkleinern und mit dem Ei, **Unsere frische Saure Sahne**, **Unser Joghurt mild** und Amaretto pürieren. Die Joghurtmasse auf dem Teig verteilen. Die Feigen in Scheiben schneiden und Joghurtmasse damit belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 30 Minuten backen.
Tipp: Rosmarin ist mit seinem herben Aroma eine tolle Verfeinerung. Hierfür ein paar Nadeln kurz vor Ende der Backzeit über den Kuchen streuen.