Rezept

Großmutters Quittenkuchen

Ein Rezept von Großmutters Quittenkuchen, am 02.05.2024

Zutaten

1 kg	Quitten
200 g	Zucker
175 g	kalte Butter
85 g	gemahlene Mandeln
2	Eigelb
	Fett für die Form
30 g	frischer Ingwer
1	Zimtstange
250 g	Mehl
250 g	Speisequark (20 % Fett)
1 Päckchen	Vanille-Puddingpulver zum Kochen
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die Quitten schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel in dicke Spalten schneiden. Den Ingwer schälen und fein würfeln, mit 50 g Zucker, Zimt und Quitten in einen breiten Topf geben. Aufkochen lassen, zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. dünsten.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form fetten. Die Butter würfeln. Aus Mehl, Mandeln, 100 g Zucker und der Butter rasch grobe Streusel kneten. Zwei Drittel in die Form geben, am Boden und etwa 3 cm hoch am Rand leicht andrücken.

3. Die Quitten abtropfen lassen. Den Sud mit Quark, 50 g Zucker, den Eigelben und dem Puddingpulver verrühren und in die Form geben, darin glatt streichen. Die Quitten darauf arrangieren, die übrigen Streusel darüber verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 40 Min. backen. Mit Puderzucker bestäuben.