Rezept

Krüschkuchen mit Quitten

Ein Rezept von Krüschkuchen mit Quitten, am 04.05.2024

Zutaten

100 g	ungeschälte Mandeln
100 g	Mehl
1 TL	abgeriebene Zitronenschale
75 g	Butter
	Butter und Semmelbrösel für die Form
100 g	Zucker
1 EL	Zitronensaft
	1/2 TL Zimtpulver
175 g	Quittenmus oder Quittenkonfitüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Form (20 cm Durchmesser) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Mandeln mit Zucker im Blitzhacker fein pürieren, mit Mehl, Zitronensaft, Zitronenschale und Zimt mischen. Butter in kleinen Flöckchen unterkneten, so dass ein bröckeliger Teig entsteht.

2. Backofen auf 200° vorheizen. Eine kleine Tarte- oder Gratinierform einfetten, mit Semmelbröseln ausstreuen. Gut die Hälfte vom Teig in die Form geben und zu einem Boden mit Rand auseinander drücken. Quittenmus darüber streichen. Den restlichen Teig in Bröseln darüber verteilen und leicht andrücken.

3. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 30-40 Min. backen, bis die Brösel gebräunt sind. In der Form abkühlen lassen.