Rezept

Quittenkuchen mit Brombeeren

Ein Rezept von Quittenkuchen mit Brombeeren, am 27.04.2024

Zutaten

375 g	Mehl (Type 550)
1 TL	und 50 g Zucker
40 g	Butter
1/4 l	Apfelsaft
1	Zimtstange
3 EL	Zitronensaft
250 g	Brombeeren
	Mehl für die Arbeitsfläche
30 g	frische Hefe
200 ml	lauwarme fettarme Milch
1 kg	Quitten
3 EL	Honig
2	Nelken
1 Stück	Schale von 1 unbehandelten Zitrone
30 g	Haselnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln. 1 TL Zucker darauf geben, mit 6 EL Milch, Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.

2. 50 g Zucker, übrige Milch, Butter unterkneten. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

3. Quitten schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden. Apfelsaft, 1/4 l Wasser, Honig, Zimtstange, Nelken, Zitronensaft und -schale aufkochen. Quitten darin in 10 Min. weich kochen, abtropfen lassen. Sud auffangen und auf ca. 1/8 l einkochen.

4. Ofen auf 200° vorheizen. Beeren waschen und abtropfen lassen. Teig kneten, ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Quittenspalten darauf verteilen, mit Sud beträufeln. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 20 Min. backen. Haselnüsse hacken. Beeren auf dem Kuchen verteilen, Nüsse darüber streuen. Weitere 20 Min. backen, abkühlen lassen.