

Rezept

Quitten-Käsekuchen

Ein Rezept von Quitten-Käsekuchen, am 28.04.2024

Zutaten

Für den Boden

250 g Mehl (Type 405)

80 g Zucker

90 g gemahlene Haselnüsse

170 g Butter

1 Ei (Größe M)

40 g gehackte Mandeln

Für die Füllung

750 g Quitten

1 Zimtstange

2 Eier (Größe M)

1 Päckchen Vanillezucker

90 g Zucker

1/2 TL gemahlene Zimt

250 g Magerquark (10% Fett)

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Kuchen (á 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Ca. ¼ des Teiges beiseite stellen und den restlichen Teig ausrollen. Eine runde Springform damit auslegen und dabei einen ca. 2 cm hohen Rand lassen. Teig mit einer Gabel einstechen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit für die Füllung Quitten schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Quitten in Spalten schneiden. Spalten mit 50 g Zucker, Zimtstange, 50 ml Wasser und gemahlenem Zimt in einem Topf bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten dünsten. Quitten abgießen und Sud auffangen.
3. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 200 °C/ Umluft 175 °C). Eier trennen. Quittensud, Quark, restlichen Zucker, Vanillezucker, Eigelbe und Puddingpulver in einer Schüssel verrühren.
4. Eiweiße steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Anschließend auf dem Mürbeteig verteilen und mit Quitten dekorieren.
5. Aus dem restlichen Teig Brösel formen und diese auf dem Kuchen verteilen. Kuchen auf mittlerer Schiene im Backofen ca. 40 Minuten backen.