Rezept

Quittenkuchen

Ein Rezept von Quittenkuchen, am 20.04.2024

Zutaten

160 g	Weizenvollkornmehl
60 g	Rohrohrzucker
120 g	kalte Butter
1 kg	Quitten
1 Stück	Schale von 1 Bio-Zitrone (ca. 5 cm)
300 g	Rohrohrzucker
250 g	Quark (20 % Fett)
1 Prise	Zimtpulver
1 TL	Weinstein-Backpulver
60 g	gemahlene Haselnüsse
	Fett für die Form
400 ml	Weißwein (oder Apfelsaft)
1	Gewürznelke
3	Eier (M)
1 Pck.	Vanillepuddingpulver zum Kochen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten. Für die Streusel Mehl, Backpulver, Zucker, Haselnüsse und Butter in Flöckchen mit den Händen zu groben Streuseln kneten. Die Streusel in die Form geben, am Boden und ca. 3 cm hoch am Rand andrücken und kalt stellen.

2. Für den Belag die Quitten mit einem großen scharfen Messer vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in 2-3 Spalten schneiden.

3. Den Wein mit Zitronenschale, Nelke und 100 g Zucker in einem Topf aufkochen. Die Quitten hinzufügen und in 5-10 Min. bissfest kochen. Die Quittenspalten aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und trocken tupfen.

4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Eier trennen. Quark, Eigelbe, Puddingpulver, 50 g Zucker und 3 EL Quittensud verrühren. Die Quarkcreme auf dem Teigboden verstreichen und mit den Quittenspalten belegen. Den Kuchen im Backofen (Mitte) ca. 50 Min. backen.

5. Die Eiweiße mit übrigem Zucker und Zimtpulver steif schlagen. Den Eischnee auf den Kuchen geben und mit dem Löffelrücken wolkenartig verteilen. Den Kuchen in weiteren 5-10 Min. fertig backen, bis das Baiser goldbraun ist.