

Rezept

Quittenkuchen mit Brombeeren

Ein Rezept von Quittenkuchen mit Brombeeren, am 09.10.2024

Zutaten

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

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.