Rezept

Rote-Bete-Quitten-Linzer

Ein Rezept von Rote-Bete-Quitten-Linzer, am 17.05.2025

Zutaten

1/4 l	Sonnenblumenöl
2 M	Eier
2 TL	Kakaopulver
1/3 TL	gemahlene Nelken
200 g	gemahlene Mandeln
	Mehl zum Arbeiten
750 g	Rote Beten
3 EL	Ahornsirup (ersatzweise flüssiger Honig)
2	Sternanise
200 g	(Roh-)Rohrzucker
2 M	Eigelbe
1/2 TL	gemahlener Zimt
1 Prise	Salz
350 g	Vollkornweizenmehl
1 kg	Quitten
300 ml	Birnensaft
1 Stange	Zimt
3 EL	Quittengelee (ersatzweise Apfel- oder Birnengelee)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (30 x 40 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Öl mit Rohrzucker, Eiern und Eigelben mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt verrühren. Kakaopulver mit Zimt, Nelken und Salz mischen und mit den Mandeln unter die Eiermasse rühren. Mehl dazugeben und mit den Händen unterkneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln, 45 Min. kalt stellen.

2. Inzwischen für den Belag Quitten mit einem Tuch abreiben, waschen, vierteln, schälen und entkernen. Quittenviertel quer in dünne Scheiben schneiden. Rote Beten vierteln, schälen und ebenfalls quer in dünne Scheiben schneiden. Den Birnensaft mit Ahornsirup, Zimtstange und Sternanisen aufkochen. Die Quitten und die Roten Beten dazugeben und in ca. 30 Min. bei mittlerer Hitze weich garen, dabei ab und zu umrühren. Dann die Gewürze entfernen, 2 EL Quittengelee unterrühren.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Drei Viertel des Teiges auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche möglichst dünn rechteckig ausrollen, auf das Blech legen. Quitten und Rote Beten darauf verteilen. Restlichen Teig dünn ausrollen, kleine Blätter ausstechen und den Rand und die Oberfläche des Kuchens damit verzieren. Übriges Quittengelee erwärmen, die Blätter damit bestreichen.

4. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 35 Min. backen. Herausnehmen und auf dem Blech auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.