

Quittenkuchen

→rezepte

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig - mit Ausnahme des Eiweiss - mit den Händen verreiben. Eiweiss zugeben und rasch zu einem Teig zusammenführen. Den Teig kühl stellen. Den gekühlten Teig dünn auswallen und eine flache Wähenform/Springform mit 24 cm Durchmesser damit auslegen. Backpapier auf den Teig legen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Bei 200 Grad halb fertig backen.

Die Quitten schälen, das Kerngehäuse entfernen und Fleisch fein schneiden. Mit Zitronensaft marinieren. Den Zucker langsam goldbraun caramolisieren, die marinierten Quitten zugeben und mit Weisswein und Orangensaft ablöschen. Die halbe Vanilleschote zugeben. Köcheln lassen, bis die Quitten weich sind. Vanilleschote herausnehmen und die Quitten mit der Flüssigkeit pürieren.

Das Quittenpüree auf den leicht angebackenen Boden verteilen.

Die Zutaten für den Sauerrahmguss vermischen und auf das Quittenpüree geben. Bei 200 Grad ungefähr 20-30 Minuten backen.

Zutaten

Buttermürbeteig:
50g Puderzucker
50g Butter
1 Eiweiss verklopft
1 Prise Salz
120g Mehl

Quittenpüree:
500g Quitten
Saft einer Zitrone
60g Zucker
0.5 - 1dl Weisswein
Saft einer Orange
1/2 Vanilleschote

Sauerrahmguss:
300g Sauerrahm
40g Zucker
10g Maizena
1 Eigelb
Vanillezucker, Salz
Saft einer halben Zitrone