



## Quittenkuchen

Köstlich • Auch für Gäste

Bei den Quitten unterscheidet man die etwas herberen Apfelquitten und die milderen Birnenquitten. Das Fruchtfleisch ist leicht körnig und recht sauer. Die Früchte duften sehr intensiv, was durch das Kochen noch verstärkt wird.

### FÜR 6 PERSONEN

Vorbereiten: 30 Minuten

Kühl stellen: 30 Minuten

Backen: 35–40 Minuten

#### Mürbeteig:

175 g Mehl

1 Prise Salz

150 g Magerquark

150 g kalte Butter

#### Belag:

1 kg Quitten

3 dl Weisswein

125 g Zucker

Saft von ½ Zitrone

1 dl Rahm (1)

150 g Mascarpone

2 Eier

1 Esslöffel Vanillecremepulver

2 Esslöffel Quittengelee

2 dl Rahm (2)

1. Mehl und Salz mischen. Quark und Butter in Flocken beifügen. Mit den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben und diese rasch zu einem glatten Teig zusammenfügen. In Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

2. Den weissen Flaum der Quitten mit einem Tuch abreiben. Die Früchte schälen, halbieren und das Kerngehäuse heraus schneiden. In Schnitzze oder Würfel schneiden.

3. Weisswein, Zucker sowie Zitronensaft aufkochen und die Quittenschnitzze darin 10 Minuten weich kochen. Aus dem Sud heben und abkühlen lassen.

4. 1 dl Sud mit Rahm (1), Mascarpone, Eiern und Vanillecremepulver verrühren.

5. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick auswallen. Ein Kuchenblech von etwa 26 cm Durchmesser damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel regelmässig einstechen. Quitten darauf verteilen und Eiegguss darübergeben.

6. Den Kuchen im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 35–40 Minuten backen.

7. Den Quittengelee in einem Pfännchen erwärmen und den noch heissen Kuchen damit bestreichen.

8. Kurz vor dem Servieren den Rahm (2) flaumig schlagen und zum lauwarmen oder kalten Kuchen servieren.