Quittenkuchen

Je nach der Quittenform unterscheidet man Birnenquitten und Apfelquitten. Die Birnenquitten sind nicht ganz so hart wie die Apfelquitten und haben ein kleineres Kerngehäuse. Deshalb sind die Birnenquitten leichter zu verarbeiten. Dafür schmecken die Apfelquitten etwas aromatischer. Die Quitten werden von Oktober bis Anfang November geerntet.
Für den Quittenkuchen werden die Quitten in Weißwein oder Apfelsaft mit Zimt und Nelken gekocht. Für den Kochsud wird Zucker karamellisiert. Der Sud wird mit Speisestärke gebunden und auf dem Quittenkuchen verteilt. Dadurch bekommt der Quittenkuchen ein wunderbares Aroma.

Bilder der Herstellung und das Rezept-Video finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/quittenkuchen.html

Zutaten:

Für den Mürbeteig:
- 300 g Mehl, Type 405
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 125 g Zucker
- Prise Salz
- 1 Ei
- 150 g kalte Butter

Für den Belag:
- 500 ml Weißwein oder Apfelsaft
- 200 g Zucker
- 1 Zimtstange oder ¼ Teel. gemahlener Zimt
- 3 Gewürznelken
- 2 Essl. Zitronensaft
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1,5 kg Quitten
- 2 Essl. Aprikosenmarmelade
- 1 gehäufter Essl. (15 g) Speisestärke, z.B. Mondamin

Zubereitung:

Für den Mürbeteig Mehl, Backpulver, Zucker und Salz auf der Arbeitsfläche gut vermischen. In der Mitte eine Mulde drücken und das Ei hinein geben. Die kühle Butter in Stücke schneiden und dazu geben. Mit den Händen geschwind einen Mürbeteig kneten, das heißt nur so lange wie nötig kneten. Den Mürbeteig flach auf einen Teller drücken und zum Kühlen in den Kühlschrank stellen.

Für den Quittenkuchen-Belag Weißwein oder Apfelsaft in einem Topf erhitzen. Dann den Zucker karamellisieren. Dazu In einem separaten Topf 200 g Zucker gleichmäßig auf dem Topfboden verteilen. Bei nicht zu starker Hitze den Zucker schmelzen ohne den Zucker umzurühren. Bevor der Zucker zu braun wird, den kochenden Weißwein oder Apfelsaft vorsichtig dazu geben (Achtung, das dampft!). Die Flüssigkeit soll heiß dazu gegeben werden damit der Zucker nicht erstarrt. Nun rühren bis der Zucker vergangen ist und dann Zimt, Nelken, Zitronensaft und Vanillezucker dazu geben.

Den Flaum der Quitten mit einem Tuch abreiben, da der Flaum Bitterstoffe enthält. Die Quitten vierteln, schälen, großzügig entkernen und in dünne Scheiben schneiden, knapp 1 cm dick. Die geschnittenen Quitten sofort in die aufgekochte Flüssigkeit geben damit die Quitten nicht braun werden. Die Quitten etwa 5 Minuten in der Flüssigkeit bei abgedecktem Topf nicht zu weich kochen. Dann die Quitten abgießen und dabei die Flüssigkeit auffangen. Zimtstange und Nelken entfernen.

Eine Springform von ca. 26 cm Durchmesser mit Butter fetten und mit dem Mürbeteig auslegen. Dabei einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Die Aprikosenmarmelade gleichmäßig auf dem Mürbeteig verstreichen, auch am Rand, so dass der Teig vollständig mit Marmelade bedeckt ist. Die Marmelade verhindert dass der Kuchenboden aufweicht. Den Quittenkuchen mit den Quittenscheiben belegen. Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Kochsud verrühren. Den restlichen Kochsud aufkochen, die angerührte Speisestärke dazu geben, und den Sud unter Rühren nochmals kurz aufkochen. Dann den Sud auf dem Quittenkuchen verteilen und glatt streichen.

Den Quittenkuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze etwa 45 Minuten backen.

Bitte empfehlen Sie dieses Rezept mit den Like-Buttons bei Facebook oder Twitter auf
© www.rezeptschachtel.de