


Quittenkuchen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):**
etwas Fett**Obstbelag:**
750 g Quitten
200 ml Wasser
2 EL Zucker**Hefeteig:**
100 ml Milch
250 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
30 g Zucker
1 Ei (Größe M)**Crème-fraîche-Belag:**
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Classic (150 g)
2 Eier (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-
Zucker

1 Obstbelag:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Anschließend in einen Topf geben und mit Wasser und Zucker etwa 5 Min. dünsten. Quitten auf einem Sieb abtropfen lassen.

2 Hefeteig:

Milch erwärmen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig mischen. Übrige Zutaten und warme Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C
Heißluft: etwa 150°C

3 Crème-fraîche-Belag:

Crème fraîche, Eier, Zucker und Bourbon Vanille-Zucker verrühren. Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und rund ausrollen (Ø etwa 34 cm). Teigplatte in die Form legen. Erst den Crème-fraîche-Belag darauf verteilen, dann mit den Quittenspalten belegen. Kuchen nochmals etwa 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Dann die Form auf dem Kuchenrost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Saisonunabhängig können Sie den Kuchen auch mit Äpfeln zubereiten, diese brauchen nur etwa 2 Min. gedünstet werden.
- Wenn Sie kein Kuchenblech haben, nehmen Sie eine Quiche- oder Tarteform.



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)