

Quittenkuchen mit Marzipan-Rahm-Guss

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 60 Min.

**Für die rechteckige Springform (38 x 25 cm):**

etwas Fett

Quitten:

1 1/2 kg Quitten
etwa 150 ml Orangensaft
2 EL Zucker

Streuselteig:

250 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)
125 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)

Puddingcreme:

2 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme
500 ml Milch

Marzipan-Rahm-Guss:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
150 g Zucker
1 Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
1/2 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma
500 g kalte Schlagsahne
5 Eier (Größe M)
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 Quitten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten vierteln, schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Orangensaft und Zucker in einem Topf weich dünsten (etwa 15 Min.). Dann erkalten lassen.

2 Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

3 Streuselteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Diese als Boden in die Form drücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

4 Puddingcreme:

Backfeste Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Auf dem vorgebackenen Boden verstreichen und die Quitten darauf verteilen.

5 Marzipan-Rahm-Guss:

Marzipan auf einer Haushaltsreibe raspeln, mit Zucker, Aromen und zunächst nur etwas Sahne in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Dann die übrige Sahne und die Eier hinzufügen und verrühren. Guss über die Quitten gießen. Mit Mandeln bestreuen und backen. **Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.



Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann erst den Springformrand lösen und entfernen.

