

Gedeckter Quittenkuchen

Ein leckerer Blechkuchen mit fruchtigen Quitten für den besonderen Genuss im Herbst.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

☐ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backrahmen

Füllung:

1 ½ kg Quitten
100 ml Wasser
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Zimtstange

Knetteig:

400 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
2 Eier (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)
150 g weiche Butter oder
Margarine

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch oder Schlagsahne
100 g Dr. Oetker gesplitterte
Mandeln

Wie backe ich einen gedeckten Quittenkuchen?:

1 Füllung zubereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, vierteln, schälen, entkernen und quer in Scheiben schneiden. Quittenscheiben mit Wasser, Zucker, Vanille-Zucker und Zimtstange in einem Topf unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. dünsten. Die Quitten auf einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Zimtstange entfernen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

3 Knetteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen. Etwa die Hälfte des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen (etwa 35 x 25 cm) und mit Hilfe des Teigrollers auf das Backblech geben. Backrahmen darumstellen und die Füllung darauf verteilen. Übrigen Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in Größe des Backrahmens ausrollen und mit Hilfe des Teigrollers auf der Füllung abrollen (Abb. 1).



4 Eigelb mit Milch oder Sahne verschlagen und die Teigdecke damit bestreichen. Mandeln aufstreuen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Den Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
Den Backrahmen entfernen und nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Kuchen mit Äpfeln zubereitet wird, brauchen diese nur etwa 5 Min. gedünstet werden.