





# Quitten-Käsekuchen

Dieser cremiger Käsekuchen mit aromatischen Quitten und knuspriger Mandelhaube gelingt garantiert ganz einfach.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

### Quittenfüllung:

etwa 600 g Quitten

1 EL Butter

1 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Saft von 1 Zitrone

### Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

125 g weiche Butter oder

Margarine

etwa 2 EL Wasser

### Käsemasse:

50 g Dr. Oetker gehobelte

Mandeln oder Haselnüsse

200 g kalte Schlagsahne

4 Eier (Größe M)

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

2 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-

Geschmack

500 g Speisequark (Magerstufe)

500 g Schichtkäse (20% Fett i.

Tr.) oder Speisequark

300 g Dr. Oetker Crème Légère

## Wie backe ich einen Käsekuchen mit Quitten?:

### 1 Quittenfüllung zubereiten:

Quitten schälen, achteln, entkernen, in Scheiben schneiden und 500 g abwägen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Zucker, Vanillin-Zucker, Quitten und Zitronensaft hinzufügen, umrühren und mit Deckel bei schwacher Hitze etwa 10 Min. bissfest dünsten. Quitten auf einem Sieb abtropfen lassen.

### 2 Mandeln rösten:

Für den Belag die Mandeln oder Nüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Springformboden fetten. 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 auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Gut 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen und vorbacken.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

**4** Die Springform auf einen Kuchenrost stellen und den Boden abkühlen lassen. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**  
**Heißluft etwa 140 °C**

**5** Übrigen Teig zu einer langen Rolle formen. Die Rolle als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 4 cm hoher Rand entsteht. Die Quittenstücke auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

**6 Käsemasse zubereiten:**

Sahne steif schlagen. Eier mit Zucker und Finesse in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. aufschlagen. Puddingpulver, Quark, Schichtkäse und Crème légère unterrühren. Zum Schluss die Sahne unterheben. Die Quarkmasse gleichmäßig auf die Quitten gießen und mit Mandeln oder Nüssen bestreuen. Backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 80 Min.**

Den Kuchen nach der Backzeit noch etwa 15 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen, dann in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Quitten können auch Äpfel oder Birnen verwendet werden. Diese dann nur etwa 5 Min. dünsten.
- Der Quarkbelag kann mit etwas Zimt verfeinert werden.
- Der Käsekuchen kann auch in einer Springform (Ø 26 cm) gebacken werden. Den Teigrand dann bis ganz oben andrücken. Die Backzeit bleibt gleich.

