

Quittenkuchen

Quitten, Hefe, Crème fraîche Classic als Kuchen vereint.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):
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:

150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
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 kann der Kuchen auch mit Äpfeln zubereitet werden, diese brauchen nur etwa 2 Min. gedünstet werden.
- Wenn kein Kuchenblech vorhanden ist, eine Quiche- oder Tarteform nehmen.

