

Vollwert-Quittenkuchen

Würziger Obstkuchen vom Blech mit Quitten, sowie Wein und Cranberrys

etwa 20 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Belag:

1 ½ kg Quitten

200 ml Weißwein oder Apfelsaft

4 EL Agavendicksaft

2 EL Zitronensaft

100 g getrocknete Cranberrys

Rührteig:

5 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

300 g weiche Butter oder
Margarine

200 g Agavendicksaft

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

5 Eigelb (Größe M)

300 g Dinkelmehl Type 630

3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

1 TL gemahlener Zimt

½ TL gemahlener Kardamom

1 Vorbereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, vierteln, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Quittenwürfel mit dem Wein oder Apfelsaft, Agavendicksaft und Zitronensaft in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze in etwa 10 Min. weich dünsten. Die Quittenwürfel auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Sud dabei auffangen und alles erkalten lassen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Agavendicksaft und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Eigelb etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin, Zimt und Kardamom mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Teig auf dem Blech glatt verstreichen.



③ Belag:

Cranberrys und Quittenwürfel mischen, auf dem Teig verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Minuten

Kuchen sofort mit einem Holzspieß mehrmals einstechen und mit dem aufgefangenen Sud tränken. Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu eine Vanille-Sahne.
- Lecker schmeckt der Kuchen auch mit einem Belag aus Apfel- und Birnenwürfeln, diese nur etwa 5 Min. dünsten.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

