

Rezeptidee Oktober:

Schneller Quitten-Kuchen vom Blech

Zutaten für ein Backblech:

Belag

1 Bio-Zitrone
1 kg Quitten (ersatzweise feste Birnen)
100 g Zucker
250 ml Weißwein
1 EL Anis, grob gemörsert

Rührteig

125 ml Wasser
125 ml Rapsöl

6 Eier
300 g Zucker
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
100 g gemahlene Mandeln

Zusätzlich

50 g Mandelblättchen
50 g Zucker
Puderzucker zum Bestäuben



Und so geht's:

Belag: Zitrone waschen, trocknen, Schale fein abreiben und für den Teig zur Seite stellen. Saft auspressen und in eine große Schüssel geben. Quitten waschen, schälen, vierteln und entkernen, mit Zitronensaft vermischen. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit Wein ablöschen, Quittenviertel und Anis zugeben, zugedeckt 15 Min. köcheln lassen bis die Quitten etwas weich geworden sind, dann abgießen, abkühlen lassen und in Spalten schneiden.

Rührteig: Wasser, Rapsöl und Eier verrühren, Zucker und Zitronenschale unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, unter die Eiermasse rühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne (tiefes Backblech) geben und glatt streichen. Abgetropfte Quittenspalten darüber verteilen und mit Mandelblättchen und

Zucker bestreuen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze auf der 2. Schiene von unten 25 – 30 Min. goldbraun backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Dazu passt: Schlagsahne mit Vanillezucker und etwas Raki.

Copyright: UFOP



Union zur Förderung
von Öl- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/31 90 4-2 02
Telefax 030/31 90 4-4 85
E-Mail info@ufop.de
www.ufop.de

INFORMATION
Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e. V.