.

Quittenkuchen mit Mandelbaiser

Zutaten und Zubereitung

250 g Mehl 150 g Butter 30 g Zucker 1 Ei 1 Prise Salz etwas Citroback 700 g Quitten 500 ml Wasser 70 g Honig 1 Messerspitze Nelken 1 Esslöffel Zitronensaft 2 Esslöffel Weinbrand 50 g Rosinen 250 Mandelscheiben 3 Eiweiß 120 g Puderzucker

Aus Mehl, Butter, Zucker, Ei, Salz und Citroback einen Rührteig herstellen. Diesen eine halbe Stunde kalt stellen, ausrollen und in eine gefettete Springform geben (Ø 26cm). Dabei einen 3 cm hohen Rand andrücken. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 190°C 15 Minuten backen. Quitten waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Wasser mit Honig, Nelken und Zitronensaft aufkochen. Quitten hineinlegen und 20 Minuten dünsten. Weinbrand dazugeben und abkühlen lassen. Abgetropfte Quittenscheiben auf den vorgebackenen Tortenboden geben und mit Rosinen und 50 g Mandelscheiben bestreuen. Für das Baiser Eiweiß mit Puderzucker steif schlafen. 200 g Mandelscheiben unterheben. Die Masse auf die Quitten streichen. Den Kuchen weitere 35 Minuten bei 160°C backen.