

Vollwert-Quittenkuchen

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Belag:

1 ½ kg Quitten
200 ml Weißwein oder Apfelsaft
4 EL Agavendicksaft
2 EL Zitronensaft
100 g getrocknete Cranberrys

Dinkel-Sandmasse:

5 Eiklar (Größe M)
1 Prise Salz
300 g weiche Butter
200 g Agavendicksaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
5 Dotter (Größe M)
300 g Dinkelmehl
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
1 KL Zimt
½ KL Kardamom

1 Belag:

Die Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Die Quitten waschen, vierteln, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Quittenwürfel mit Wein oder Apfelsaft, Agavendicksaft und Zitronensaft bei mittlerer Hitze weich dünsten. Die Quittenwürfel auf einem Sieb gut abtropfen lassen; den Saft dabei auffangen und erkalten lassen.

2 Dinkel-Sandmasse:

Die Butter mit dem Handmiser (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Nach und nach Agavendicksaft und Zitronenschale dazugeben, bis die Masse bindet. Die Dotter einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit Gewürzen unterrühren. Eiklar mit Salz steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben.

3 Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

4 Quittenwürfel mit Cranberrys vermischen und auf der Masse verteilen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

- 5 Den Kuchen nach dem Backen sofort mit einem Holzspieß mehrmals einstechen und mit dem aufgefangenen Quittensaft langsam trinken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Kuchen passt Vanille-Obers.
- Der Belag kann auch mit Äpfel- und Birnenwürfel statt Quitten und Cranberrys zubereitet werden; diese aber nur ca. 5 Min. dünsten.