

Quarkstreuselkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Quitte

200 g Blätterteig
1 kg Quitten
2 tb Butter
125 ml Weißwein
1/2 ts Zimt
150 g Zucker
60 g Korinthen
6 tb Aprikosengelee

* QUELLE

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Die Tarteform dünn mit dem ausgerollten Blätterteig auslegen. Bei 200 oC im vorgeheizten Backofen etwa 8 Minuten blind backen. Alufolie oder Backtrennpapier auf den Teig legen und darauf Steine oder trockene Hülsenfrüchte legen, so dass der Blätterteig noch nicht aufgeht.

Die Quitten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Butter zerlassen und die Quitten darin anbraten, mit dem Weißwein ableoschen und so lange weiterkochen, bis die Quitten den Saft aufgenommen haben. Etwas auskühlen lassen.

Die Folie mit dem Inhalt aus der Tarteform nehmen und den vorgebackenen Teig mit den Quitten belegen. Mit Zimt, Zucker und den Korinthen bestreuen und danach im vorgeheizten Backofen bei 180 oC fertig backen. Dabei mit der Nadelprobe feststellen, ob die Quitten gar sind. Die warme Torte dann mit dem Aprikosengelee bestreichen.