

Quarktarte mit Melissen-Gelee

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Quitte

3 altbackene Brötchen
1/2 l Milch
125 g Butter
3 Eier
4 Eidotter
4 g Zimtpulver
1 Zitrone
150 g Zucker
3 Quitten
1/4 l Wasser
Butter
Semmelbrösel

* Quelle

- Videotext
- Südwest-Text
- "Was die Großmutter noch
- wußte"
- Sendung vom 03.11.1998

* Erfasst von

- Frank Dinger
- 03.11.1998

Die Rinde der Brötchen abreiben und das Innere in warmer Milch einweichen. Butter schaumig schlagen. Die Eier und Eidotter hineinrühren. Die eingeweichten Brötchen ausdrücken, mit Zimtpulver, dem Saft und der kleingeschnittenen Schale einer Zitrone sowie 60 g Zucker dazugeben und gut vermischen.

Quitten gut abreiben, schälen und Schnitze teilen (Kernhaus entfernen), in kaltem Wasser aufsetzen und kochen lassen. Nach ca. 20 Minuten 150 g Zucker dazu geben und mit 1/4 l Wasser weichkochen. Die Backform einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen.

Die Hälfte der Teigmasse in die Form füllen und mit den erkalteten Quittenschnitten belegen. Darauf den restlichen Teig begeben und im nich zu heißen Ofen ca. 40 Minuten backen.