

Quiche Lorraine

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Quitte
Schweiz

* MÜRBETEIG

500 g Mehl
250 g Butter
150 g Zucker
3 Eier

* FÜLLUNG

1 kg Quitten
250 g Zucker
2 tb ;Wasser
100 g Mandeln; gerieben
1 Handvoll Rosinen

* ZUM BESTREICHEN

1 Eigelb

* QUELLE

-- Nach: Marie-Louise Roth
-- Das Kochbuch aus dem
-- Bernbiet, 1978
-- ISBN 3-88117-054-5
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Mehl und Zucker mischen, die Butter dazureiben und das Ganze schnell mit den Eiern verkneten. Eine halbe Stunde ruhen lassen.

Die Quitten schälen und in deckend Wasser weichkochen. Dann die Früchte vierteln, entkernen und im mit dem Wasser aufgekochten Zucker verrühren. Die Madneln und die Rosinen daruntermischen. Wenn nötig noch etwas Zucker dazugeben.

Die leicht erkaltete Masse auf den mit Teig belegten Kuchenblech ausstreichen, mit Teigstreifen nach Belieben ein Gitter darueberlegen und mit Eigelb bestreichen. 40 Minuten bei 200 Grad backen.