

Quittenkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Quitte

* MÜRBETEIG

180 g Mehl
1 pn ;Salz
50 g Zucker
100 g Butter
2 tb ;Wasser, evtl. mehr

* GUSS

150 g Puderzucker
5 Eier
6 tb Quittenmarmelade
-- siehe Rezept "Quitten-
marmelade mit Orangen"
100 g Butter; flüssig
3 Zitrone; Saft
1 Zitrone; abgeriebene Schale

* QUELLE

-- Nach: Oskar Marti, Ein
-- Poet am Herd, Herbst in
-- der Küche, Hallwag, 1994
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Das Mehl zu einem Kranz formen. Salz und Zucker darüberstreuen und die Butter in Flocken dazugeben. Das Mehl mit den übrigen Zutaten gut verreiben. Wasser begeben und alles zu einem Teig zusammenfügen. An der Kühle etwa 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Ein rundes Kuchenblech mit 15 mm hohem Rand buttern und mit dem ausgeollten Teig belegen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals bestechen und mit Mehl bestäuben. Die Zutaten für den Guss miteinander vermischen und über den Teig verteilen. Die Torte im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad 40 Minuten backen.