

Quittenkuchen aus dem Bernbiet

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Quitte
Apfel

* MÜRBETEIG

200 g Ruchmehl
1 pn Salz
100 g Butter
2 tb Zucker
1 Ei; verklopft
2 tb Rahm

* FÜLLUNG

3 Eier
3 tb Zucker
2 dl Saurer Halbrahm
1 tb Maizena; Maisstärke
1 Zitronenschale; ausgerieben
1/2 Zitrone; Saft
3 Äpfel; geschält
3 Ausgereifte Quitten
-- geschält

* AUFGESCHNAPPT VON

-- Rene Gagnaux

Für den Mürbeteig alle Zutaten mischen und einen Teig bilden. Kurz kühlstellen, dann Wähenblech damit auslegen, Boden gut einstechen.

Für die Füllung Eier, Zucker, saurer Halbrahm, Maisstärke, Zitronenschale und Zitronensaft mischen, die Früchte mit der Roestiraffel direkt dazuraffeln, alles gut auf dem Teig verteilen.

Etwa fuendunddreissig Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.