

Hier und heute

Quittenkäsekuchen

Konditormeisterin Theresa Knipschild mag Quitten. Sie macht aus dem tollen Herbstobst einen schmackhaften Quittenkäsekuchen.

Rezept

Quittenkäsekuchen

von Theresa Knipschild, für eine Springform von 26 cm

Zutaten für den Boden und die Streusel

- 170 g kalte Butter
- 250 g Weizenmehl 405er oder Dinkelmehl 630er
- 60 g grob gehackte Mandeln
- 100 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- ½ TL Zimt

Zutaten für die Füllung

- 200 g Schmand
- 500 g Magerquark
- 300 Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 100 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 2 EL Speisestärke

Zutaten für die Quitten

- ca. 250 g Quitten
- 500 ml Weißwein oder Apfelsaft
- 60 g Zucker
- 2 Sternanis
- 4 Nelken
- Saft einer Zitrone

Zubereitung

Für den Boden und die Streusel alle Zutaten mit den Händen zu Streuseln verkneten und kalt stellen. Den Flaum von den Quitten abreiben und die Quitten schälen. Direkt mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun anlaufen. Quitten halbieren, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Kerngehäuse und Schalen aufbewahren und ebenfalls mit Zitronensaft beträufeln.

Zucker mit 30 ml Wasser in einem ausreichend großen Topf bernsteinfarben karamellisieren lassen. Dabei nicht im Topf rühren, sondern den Topf schwenken. Weißwein oder Apfelsaft zugeben und kurz aufkochen lassen, bis sich das Karamell gelöst hat. Die Gewürze zugeben. Wer mag: Schalen und Kerngehäuse zugeben. 5 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen. Das Aroma der Schale und des Kerngehäuses wird so auch noch mit in dem Sud ausgekocht. Durch ein Sieb in einen Topf gießen und ausdrücken. Die Quitten zugeben und einmal aufkochen lassen. Danach bei niedriger Hitze circa 7 bis 12 Minuten garen - je nach gewünschter Festigkeit.

Backpapier auf den Boden einer Springform einklemmen. 2/3 der Streusel mit einem Löffel oder den Händen in die Backform drücken. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Für die Füllung alle Zutaten klümpchenfrei verrühren. Masse auf den Boden geben. Die Hälfte der Quitten in Stücke schneiden und in die Füllung drücken. Die restlichen Quitten auf der Füllung verteilen. Der Sud lässt sich abgekocht in Einmachgläsern aufbewahren oder man

Hier und heute



kann ihn einfrieren und für andere Früchte verwenden. Die Streusel auf den Kuchen geben. Circa 40 bis 50 Minuten backen. Falls die Streusel zu dunkel werden, die Temperatur reduzieren. Wenn vorsichtig am Kuchen „gerüttelt“ wird, sollte die Füllung nicht mehr flüssig sein. Dann ist der Kuchen fertig. Vor dem Lösen aus der Form circa 30 Minuten abkühlen lassen.