

QUITTENKUCHEN MIT STREUSEL

Zutaten:

1 kg Quitten
30 g Ingwer
200 g Zucker
1 Zimtstange
175 g kalte Butter
250 g Mehl
85 g gemahlene Mandeln
250 g Quark (20 % Fett)
2 Eigelb
1 Päckchen Puddingpulver

Zubereitung

Die Quitten schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen.
Die Viertel in dicke Spalten schneiden
Den Ingwer schälen und fein würfeln,
mit 50 g Zucker, Zimt und den Quitten in einen Topf geben.
Aufkochen lassen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten dünsten.

Den Backofen auf 200 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Eine Springform mit Backpapier auslegen.

Die Butter würfeln.
Aus Mehl, Mandeln, 100 g Zucker und der Butter grobe Streusel kneten.
Zwei Drittel der Streusel in die Springform geben, am Boden leicht andrücken
und einen etwa 3 cm hohen Rand formen.

Die Quitten abtropfen lassen.
Den Sud mit Quark, 50 g Zucker, den Eigelben und dem Puddingpulver verrühren
und in die Form geben, darin glattstreichen.
Die Quitten darauf arrangieren und die übrigen Streusel darüber verteilen.

Im Backofen 40 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben.