

## Quittenkuchen mit Streuseln vom Blech

VORBEREITEN

60  
Min.

RUHEN

80  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 1 Kuchen

#### Für den Teig

1 Würfel Hefe  
200 ml lauwarme Milch  
50 g Zucker  
100 g Butter  
400 g Mehl

#### Für die Quitten

3 große Quitten (ca. 1 kg)  
100 ml Wasser  
60 g Zucker  
1/2 Vanilleschote

#### Für die Streusel

100 g kalte Butter  
150 g Mehl  
75 g Zucker  
1 Prise(n) Zimt

#### Besonderes Zubehör

Backblech oder Backform (ca. 25 x40 cm)

und immer dann, wann du willst! Die fluffige Basis ist klassischer süßer Hefeteig und den belegst du mit fruchtigen Quittenspalten. Der Trick: Die frischen Früchtchen schälen und mit Zucker, Vanille und Wasser kurz vorgaren - das sorgt für noch mehr Aroma in deinem Quittenkuchen. Das eigentliche Highlight an diesem fruchtigen Blechkuchen? Die knusprig-goldenen Zimtstreusel, die auf keinen von Omas Kuchenklassikern fehlen dürfen.

- 1 -

Für den Teig Hefe mit Milch und 1 TL Zucker verrühren und ca. 10 Minuten reagieren lassen. Butter schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

- 2 -

Mehl mit restlichem Zucker mischen, Hefe-Mischung dazugeben und in einer Küchenmaschine verrühren. Butter dazugeben und alles zu ca. 10 Minuten zu einem homogenen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

- 3 -

Für den Belag Quitten waschen, schälen, entkernen, halbieren und in schmale Spalten schneiden. Mark der Vanilleschote auskratzen. Quitten mit Wasser, Zucker und Vanillemark in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten bissfest garen. Quitten in einem Sieb abtropfen und auskühlen lassen.

Quitten gibt es nur bei Oma? Und den geliebten Quittenkuchen auch? Das kannst du ändern. Mit dem richtigen Rezept gelingt er nämlich so lecker wie bei Oma

## Quittenkuchen mit Streuseln vom Blech



- 4 -

Für die Streusel Butter in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Mehl, Zucker und Zimt mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten und kaltstellen.

- 5 -

Kleines Backblech oder eckige Backform einfetten und mit Mehl bestäuben. Hefeteig kurz durchkneten und Backblech damit auskleiden.



- 6 -

Quittenspalten auf dem Teig verteilen, alles mit einem Tuch abdecken und ca. 20 Minuten gehen lassen.



- 7 -

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Streusel über den Kuchen krümeln und im heißen Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker garnieren. Du erhältst ca. 12 Stücke.