

## Quittenkuchen mit Baiserhaube

Zubereitung: 47 min

Backzeit: 48 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 35 min

### Zutaten für einen Kuchen mit 20 cm Durchmesser:

#### Für den Mürbteig:

100 g Mehl

30 g Zucker

1 Prise Salz

60 g Butter, kalt

1 Eigelb (Kl. M)

#### Für die Quittenfüllung:

3 Quitten, mittelgroß (geschält und entkernt ca. 300 g)

½ Zitrone, ausgepresst

150 ml Wasser

1 EL Vanillezucker

---

1 Eigelb (Kl. M)

20 g Stärke

150 ml Milch

#### Für die Baiserhaube:

2 Eiweiße (Kl. M)

1 Prise Salz

100 g Puderzucker (bitte nicht weniger!)

#### Besonderes Werkzeug:

Knethaken und Schneebesen einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts

Springform mit 20 cm Durchmesser

#### Zubereitung:

Für die Quittenfüllung muss als erstes der Flaum der Quitten mit einem Küchentuch abgerieben werden. Anschließend die Quitten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in dünne Spalten schneiden und in einen Topf geben. Die Quittenspalten direkt mit frisch gepresstem Zitronensaft beträufeln, da sie schnell braun werden. Mit Vanillezucker und dem Wasser aufkochen lassen. Bei geschlossenem Deckel nun 30 min bei mittlerer Stufe köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Mürbteig zubereiten. Dazu alle hierfür genannten Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts zu einem glatten Teig kneten. Falls die Masse zu trocken ist, einfach mit den Händen weiterkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 min im Kühlschrank kühlen.

Eine Springform mit Butter einpinseln und etwas bemehlen. So löst sich nach dem Backen der Kuchen leicht aus der Form. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Mürbteig mit den Händen in die Springform drücken und einen Rand von circa 3 cm ziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Nun den Mürbteig bei mittlerer Schiene 10 min vorbacken.

In der Zwischenzeit kann die Quittenfüllung weiter bearbeitet werden. Nach der Kochzeit die Quitten abschütten, den Saft dabei auffangen. Den Saft zurück in den Topf schütten. Die Milch, das Eigelb und die Speisestärke hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen glatt rühren. Nun bei höchster Stufe aufkochen lassen und dabei immer rühren, sodass keine Klümpchen entstehen. Es entsteht ein dicklicher Pudding. Nun den Topf von der Herdplatte nehmen, die Quittenspalten hineingeben und umrühren. Den Pudding nun ein wenig abkühlen lassen und dabei gelegentlich umrühren, damit keine Haut entsteht.

Den Mürbteig aus dem Ofen nehmen, die Puddingmasse darauf geben und glatt streichen. Nun nochmals 20 min backen.

Während dieser Backzeit kann die Baisermasse zusammengerrührt werden. Dafür bitte darauf achten, dass die Rührschüssel und der Schneebesen der Küchenmaschine komplett sauber sind. Nur mit richtig sauberen Gegenständen kann ein schöner Eischnee entstehen. Die Eiweiße mit der Prise Salz steif schlagen. Erst wenn es wirklich steif ist, den Puderzucker hineinsieben und weiterschlagen lassen. Nun wird so lange gerührt bis die Baisermasse schön glänzt und sich der Zucker aufgelöst hat. Dies kann schon mal 10 min dauern.

Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Baisermasse mit einem Teigschaber oder Löffel darauf streichen. Mit einem Löffel Spitzen ziehen.

Den Kuchen nun ein letztes Mal in den Ofen geben und 15 min bei gleicher Temperatur backen. Falls der Baiser noch keine braune Spitzen bekommen hat, nun noch 3 bis 5 min bei Umluft oder Grillfunktion backen.

Den fertigen Kuchen herausnehmen und 30 min in der Form abkühlen lassen. Anschließend die Form lösen und den Kuchen auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen bevor man ihn anschneidet. Das Warten lohnt sich! ;-)

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥