Quitten-Sauerrahmkuchen
Unsere Konditormeisterin Theresa Knipschild zaubert einen köstlichen Quitten-Sauerrahmkuchen und zeigt, wie man die Quitte am besten schält.

Das Rezept
von Theresa Knipschild für eine 26-cm-Springform

Zutaten für die Quitten

- ca. 500 g Quitten
- 200 ml Apfelsaft oder Weißwein
- 100 ml Wasser
- Saft und Schale einer Bio-Zitrone
- ½ TL Zimt
- ½ Vanilleschote

Zutaten für den Teig

- 300 g Weizenmehl 405 oder 550 oder Dinkelmehl 630 + etwas für die Form
- 100 g Butter, zimmerwarm + etwas für die Form
- 3 Prisen Salz
- 60 g Puderzucker
- 20 g frische Hefe (alternativ ein Päckchen Trockenhefe)
- 2 Eier
- 50 ml Milch, lauwarm

Zutaten für die Sauerrahmfüllung

- 400 g saure Sahne
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- 20 g Speisestärke
- 2 Prisen Salz
- ¼ Tonkabohne, gerieben
- optional: gehobelte geröstete Mandeln, Puderzucker als Deko

Zubereitung
Mit einem Sparschäler einen Streifen Zitronenschale abschälen.
Von der Quitte zuerst den feinen Flaum mit einem Geschirrtuch oder Küchenpapier abreiben oder kräftig abwaschen. Die Quitten mit einem Sparschäler schälen und das Kerngehäuse entfernen. Mit Zitronensaft beträufeln. Quitten in ca. 0,5 x 0,5 cm große Stücke schneiden und ebenfalls mit Zitronensaft beträufeln. Apfelsaft, Wasser, Zitronenschale, Zimt, halbe Vanilleschote und Vanillemark in den Topf geben und aufkochen lassen. Wer mag, kann die Abschnitte der Quitte ebenfalls mitgaren. Das intensiviert das Quittenaroma. Allerdings müssen sie nach dem Garen wieder entfernt werden.
Quitten zugeben und ca. zehn Minuten abgedeckt köcheln lassen. Die Stücke sollten gar, aber nicht zu weich sein. Danach sofort in eine Schüssel absieben und auskühlen lassen.

Tipp: Den abgekühlten Sud kann man als Schorle mit etwas Mineralwasser trinken.

Milch in einem kleinen Topf lauwarm erhitzen. Die Flüssigkeit sollte nicht dampfen. Die Hefe darin verrühren. Danach alle Zutaten für den Teig ca. zwei Minuten mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche zur Kugel formen und abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier beklemmen. Rand der Form einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form rund ausrollen und in die Form legen. Einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Abgedeckt ca. 15 weitere Minuten gehen lassen. In dieser Zeit alle Zutaten für die Füllung klümpchenfrei verrühren.

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Quitten darauf geben, danach die Füllung eingießen. Den Kuchen auf der unteren Schiene 20 Minuten backen, danach auf mittlerer Schiene weitere 30-40 Minuten backen. Wenn man an der Kuchenform rüttelt, sollte die Füllung nicht mehr flüssig aussehen. Wird der Kuchen zu dunkel, die Temperatur reduzieren.
Nach Geschmack mit gehobelten, gerösteten Mandeln und Puderzucker bestreuen.