

## Quittenkuchen

von Barbara Guldemann aus Steffisburg (BE)

### Zutaten für den Teig:

3-4 Quitten  
2,5 dl Rahm  
250 g Zucker  
1 Päckli Vanillezucker  
4 Eier  
300 g Mehl  
1 Päckli Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Zitrone

### Zutaten für den Butter-Mandel-Guss:

75 g Butter weich  
125 g Zucker  
1 Päckli Vanillezucker,  
2 EL Rahm oder Milch  
100 gemahlene Mandeln

Springform mit 26 cm Durchmesser

### Zubereitung:

3-4 Quitten ganz kochen bis sie weich sind, erst dann schälen und ums Gehäuse herum in kleine Schnitze schneiden. Mit Zitronensaft übergiessen und umrühren.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Rahm, Zucker, Vanillezucker und Eier zusammen verrühren. Mehl, Backpulver, Salz und abgeriebene Zitronenschale unter rühren. Die Springform am Boden mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einstreichen und mit Mehl bestäuben. Teig in der Springform verteilen. Quitten darauf geben und ca. 30 Min. backen, bis der Kuchen leicht braun ist.

Weiche Butter für den Guss, Zucker, Vanillezucker, Rahm oder Milch und Mandeln vermischen und auf den halbgebackenen Kuchen geben. Nochmals ca. 30 Minuten fertig backen. Mit der Nadelprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Wenn der Teig nicht mehr an der Nadel klebt, ist der Kuchen fertig.