

Kochen

Quittencake


Quittengelee sorgt in diesem Backwerk für ein fruchtig-süßes Aroma. Wir können nicht genug davon kriegen!

EIGENSCHAFTEN

-  **LACTOSEARM**
-  **PURINARM**



ZUTATEN

-  Ergibt 14-16 Stück
- 200 g Butter weich
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 250 g Quittengelee
- 1 Päckchen Backpulver
- 450 g Mehl je nach Konsistenz des Gelees
- Guss:
- 80 g Quittengelee
- 100 g Puderzucker
- 1 Esslöffel Zitronensaft

NÄHRWERT

- Pro Portion
- 38 g Kohlenhydrate
- 4 g Eiweiss
- 12 g Fett
- 277 g kKalorien

ZUBEREITUNG

- 1 Eine Cakeform von 28-30 cm Länge ausbuttern und mit wenig Mehl bestäuben. Kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2 Die Butter in eine Schüssel geben und mit Vanillezucker sowie Salz durchrühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Dann nacheinander die Eier und den Quittengelee unterrühren. Backpulver und 4-5 Esslöffel Mehl mischen und unterziehen. Dann das restliche Mehl in 2-3 Portionen untermischen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen.
- 3 Den Cake im 180 Grad heißen Ofen auf der untersten Rille 50-60 Minuten backen; unbedingt die Nadelprobe machen. Herausnehmen, 5 Minuten stehen lassen, dann den Rand des Kuchens sorgfältig lösen und den Cake aus der Form stürzen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 4 Für den Guss den Quittengelee in einem Pfännchen leicht erwärmen und den Kuchen damit bestreichen. Antrocknen lassen.
- 5 Puderzucker und Zitronensaft verrühren und über den Kuchen streichen.