QUITTEN-TOPFEN-TORTE

Kategorien:	Backen, Buffets, Desserts, Kuchen, Modekuchen, Obstküche, Ofengerichte, Torten
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 kg Quitten
1 Ingwer, frisch,walnussgross
200 g Zucker
1 Zimtstange
250 g Mehl
85 g Mandeln, gemahlen
175 g Butter, kalt
Fett für die Form
250 g Speisetopfen 20 %
2 Eigelbe
1 Packung Vanillepuddingpulver

Zubereitung

Die Quitten schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden.
Die Viertel in dicke Spalten schneiden.
Den Ingwer schälen und fein wuerfeln, mit 50 g Zucker, Zimt und Quitten in einem breiten Topf zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten dünsten.
Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Inzwischen aus Mehl, Mandeln, 100 g Zucker und dem in Würfel geschnittenen Fett Streusel kneten.
Zwei Drittel davon in die gefettete Springform geben, am Boden und etwa 3 cm hoch am Rand leicht festdrücken.
Die Quitten abtropfen lassen.
Den Sud mit Topfen, 50 g Zucker, den Eigelben und dem Puddingpulver verrühren, in die Form füllen.
Quitten kreisförmig darauf arrangieren, übrige Streusel darauf streuen.
Auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen stellen und 35 Minuten backen.