



Birnen-Mandel-Kuchen mit Vanille

Der Teig wird mit cremigem Mascarpone angerührt und ist nach dem Backen außen knusprig und innen schön fluffig



Mandelkuchen mit Rotweinquitten

Für 10 Stücke:

- 2 Quitten • 200 ml Rotwein
- 200 g Puderzucker
- 6 Kardamomkapseln • 4 Lorbeerblätter
- 2 Nelken • 180 g weiche Butter
- 150 g brauner Zucker
- 450 g Mandelmehl • 3 Eier
- 1 TL Pimentpulver
- 280 g griechischer Joghurt
- 75 g grob gehackte, geröstete Pistazien

1. Die Quitten abreiben, schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In einem Topf mit Wein, Puderzucker, Kardamom, Lorbeer sowie Nelken in ca. 30 Min. weich garen. Abkühlen und abtropfen lassen.

2. Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter mit braunem Zucker schaumig schlagen. Mit 350 g Mandelmehl vermengen und als Boden in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (Ø 22 cm) andrücken.

3. Eier, Piment und Joghurt verquirlen. Mit 100 g Mandelmehl glatt rühren. Auf dem Teigboden verteilen. Die Quittenspalten auf die Joghurtcreme legen und leicht eindrücken. Den Kuchen ca. 1 Std. backen. Zum Ende der Backzeit evtl. mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Abkühlen lassen und kühl stellen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Pistazien bestreuen.

Zubereitung: ca. 1 ¾ Std.

Pro Stück: ca. 700 kcal, 48 g F, 46 g KH, 15 g E

Tipp: Für eine alkoholfreie Variante die Quittenspalten in einer Mischung aus je 300 ml Apfelsaft und Wasser, Zitronenschale, Zimtstange, Zucker und etwas Vanillemark kochen.



Birnen-Mandel-Kuchen mit Vanille

Für 12 Stücke:

- 3 Birnen • 1 EL Zitronensaft • 3 Eier
- 100 g Zucker • 1 Päckchen Vanillezucker
- 110 g Mascarpone
- 100 g gemahlene Mandeln • 1 Prise Salz
- 100 g Mehl • 2 TL Backpulver
- 50 g Speisestärke
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 40 g Mandelblättchen

1. Die Birnen abbrausen, trocken tupfen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft in einer Schüssel mischen.

2. Für den Rührteig Eier mit Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und

schaumig schlagen. Dann Mascarpone, gemahlene Mandeln und Salz unterrühren. Mehl mit Backpulver sowie Stärke mischen und unter die Eier-Mascarpone-Mischung rühren. Zum Schluss das Öl unterrühren.

3. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig hineingeben. Die Birnenspalten fächerartig darauflegen und leicht in den Teig drücken. Mit den Mandelblättchen bestreuen und 35–40 Min. im heißen Ofen auf der mittleren Schiene backen. Dann herausnehmen und in der Form abkühlen lassen. Nach Belieben den Birnen-Mandel-Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: ca. 1 Std.

Pro Stück: ca. 250 kcal, 14 g F, 26 g KH, 6 g E

Tipp: Für eine glutenfreie Variante kann man das Mehl durch Mandelmehl, Hafermehl, Buchweizenmehl oder Kokosmehl ersetzen.

Sehr gut schmeckt der Kuchen auch, wenn man ihn nach dem Backen mit 1 EL grob gehackten Hasel- oder Walnüssen, Kokosraspeln oder Krokant garniert. Für einen Schokoteig gibt man noch 1–2 EL Kakaopulver oder 50 g klein gehackte Zartbitterschokolade hinein.

Extra-Tipp

Selbst gemachtes Quittengelee

Wer eine größere Menge Quitten hat, kann daraus leckeres Gelee kochen. Dafür muss man aber die Früchte erst entsaften. Zunächst mit einem trockenen Tuch den Flaum von den Quitten reiben. Die Früchte waschen und in grobe Würfel schneiden. Blüten- und Stielansätze werden entfernt. Die Quittenwürfel in einem großen Kochtopf knapp mit Wasser bedecken und für 30–60 Min. unter gelegentlichem Umrühren kochen, bis sie weich sind und leicht zerfallen.

Ein Sieb mit einem sauberen Küchentuch auslegen und über einem 2. Topf und platzieren. Die Fruchtmasse hineingießen und den Saft über Nacht abtropfen lassen.

Dann das Tuch zusammendrehen und kräftig ausdrücken, um so viel Saft wie möglich zu gewinnen. Für 4 Gläser Gelee à 250 ml benötigt man 1 l Quittensaft. Diesen mit dem Saft von 1 Zitrone, 500 g Gelierzucker 2:1 und dem Mark von 1 Vanilleschote unter Rühren 2–4 Min. sprudelnd kochen. Dann 1 TL Gelee auf einen kalten Teller geben. Wenn es fest wird, ist das Gelee fertig, wenn nicht, dann noch weitere 1–2 Min. kochen. Die heiße Flüssigkeit in die sterilisierten Gläser füllen. Diese fest verschließen, für 5–10 Min. auf den Kopf stellen und abkühlen lassen, dann umdrehen. Kühl und dunkel gelagert, hält sich das Quittengelee mindestens 6 Monate lang.