

Gestürzter Quittenkuchen

ZUTATEN

1 kg	QUITTEN
130 gr	BUTTER
120 gr	ZUCKER
150 gr	BRAUNER ZUCKER
2 st	EIER
1 st	VANNILLESCHOTE
1 TL	SALZ
120 ml	MILCH
170 gr	MEHL
2 TL	BACKPULVER
80 gr	GEMAHLENE HASELNÜSSE

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Quitten waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in schmale Spalten schneiden.
2. 2 EL Butter in einem Topf oder einer ofenfesten Pfanne zerlassen, braunen Zucker zugeben und langsam schmelzen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Karamell kurz abkühlen lassen.
3. Die Quitten in das Karamell legen. Alternativ eine Tortenform erst mit Karamell und dann mit Quitten füllen.
4. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier, Eigelb, Vanille und Salz dazugeben und verrühren. Die Milch nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und auf die Masse sieben.
5. Gemahlene Haselnüsse dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Diesen auf die Quitten geben und glattstreichen.
6. Den Kuchen ca. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Den Quittenkuchen kurz abkühlen lassen, dann auf eine Platte stürzen und lauwarm servieren.