

# Quitten-Gewürzkuchen mit Honigcreme und Ingwer

Gewürze sind Futter für die Seele

Ihr braucht für den Boden:

**200g Dinkelmehl**  
**250g Weizenmehl**  
**250g brauner Zucker**  
**1 TL Natron**  
**1/2 TL Muskatnuss**  
**1/2 TL Ingwer**  
**1/4 TL Nelken (bitte alle Gewürze gemahlen verwenden)**  
**100g gehackte Walnüsse**  
**1 TL Salz**  
**2 Eier**  
**170 ml Sonnenblumenöl**  
**500g Quitten (2-3 Früchte)**  
**1 TL Vanillepaste**

Zutaten für die Creme:

(alle Zutaten müssen zimmerwarm sein, d.h. stellt alles 1-2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank)

**175g Butter**  
**200g Puderzucker**  
**120g Frischkäse**  
**1 TL Vanillepaste**  
**50 ml Honig**  
**kandierter Ingwer nach Belieben als "Schmankerl"**



Anleitung:

Die Quitten werden gewaschen und abgetrocknet. Die Früchte haben meist einen leichten Flaum auf der Schale. Diesen könnt ihr beim Waschen oder mit einem Tuch abrubbeln. Danach die Früchte schälen, vierteln und entkernen. Vorsicht! Durch die Härte der Früchte ist beim Schneiden Vorsicht geboten, nicht das der Finger ab ist ;-). Die Viertel dann in kleinere Stücke schneiden (wie ihr es mögt) und dann in einem Topf mit 100 ml und 50g Zucker für ca. 5-8 Minuten dünsten bis die Früchte weich werden.

Danach Ofen auf 170°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Springform (ca. 20 cm) einfetten.

In dieser Zeit mischt ihr die trockenen Zutaten in einer Schüssel und die Eier, das Öl und die Vanillepaste in einer anderen Schüssel. Verrührt die nassen Zutaten zu einer gleichmäßigen Mischung und gebt anschließend die trockene Mischung hinzu. Verrührt alles gut, aber nicht zu lang. Zum Schluss gebt vorsichtig die Quitten hinzu und hebt diese kurz unter. Den Teig gebt ihr in die gefettete Form und backt ihn für 50-60 Minuten.

Nach dem Backen, den Boden kurz abkühlen lassen, aus der Springform nehmen und komplett erkalten lassen. Auch wenn es schwer ist zu warten...Wenn der Teig noch warm ist, verläuft euch die Creme und ihr ärgert euch. Das ist mir beim ersten Mal passiert und danach war ich echt frustriert.

Zuerst verrührt ihr die Butter mit dem Puderzucker. Am Anfang klumpt es etwas, aber nach einiger Zeit gibt es eine cremige Konsistenz. Dann gebt die Vanillepaste und den Honig dazu und verrührt alles gut miteinander. Und nun kommt das Schwierigste. Lasst den Frischkäse abtropfen und tupft ihn mit einem Küchentuch etwas trocken. Dann gebt ihr ihn zur Buttermischung und rührt alles kurz und nicht zu schnell. Die Masse muss gut vermengt sein, darf aber nicht zu lange geschlagen werden, da die Creme sonst flüssig wird und diese dann leider verloren ist :-)

Stellt die Creme an einen kühlen Ort und widmet euch nun eurem Boden.

Es gibt zwei Möglichkeiten für den Kuchen. Entweder ein Boden mit einem Topping oder zwei Böden mit einer Füllung und einem Topping. Sucht euch aus, was ihr lieber mögt.

Auf jeden Fall kommt die Creme auf den Boden ;-). Ich gebe gerne noch als Schmankerl kandierten kleingeschnittenen Ingwer auf den Boden und dann erst die Creme.

Und dann...lasst es euch schmecken.

Eure Biene