



Quitten-Wähe

- 200 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone
- 120 g Butter, kalt
- 1 Ei*
- ➔ oder für die «Schnellen»:
Fertig-Kuchenteig

- 800 g Quitten*
- 1 dl Rahm
- 1 dl Milch
- 2 Eier*
- 3 EL Zucker
- 1 P. Vanillezucker

*im Hoflädli erhältlich

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Von der Zitrone Schale dazureiben. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Quitten mit einem Tuch abreiben, schälen, entkernen, in dünnen Scheiben schneiden (ergibt ca. 600 g).

Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32 cm Ø) auswallen, in das vorbereitete Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen. Quitten darauf verteilen.

Rahm, Milch, Eier, Zucker und Vanillezucker verrühren, über die Quitten giessen.

Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.