



Quittencake

- 200 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier*
- 400 g Quitten*, gerüstet + fein gerieben
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 75 g Quittengelee*, erwärmt
- 3 EL Pistazien, gehackt

*im Hoflädeli erhältlich

Cakeform 26-28 cm

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.

Zucker, Vanillezucker und Salz dazu rühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist.

Quitten daruntermischen.

Mehl mit Backpulver mischen, dazu sieben und darunter rühren.

Teig in die vorbereitete Form füllen.

In der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 60-70 Minuten backen.

Herausnehmen, etwas auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen.

Den Cake mit Quittengelee bestreichen, mit Pistazien bestreuen, auskühlen lassen.

Tipp: Der Cake lässt sich 5-6 Tage eingepackt kühl aufbewahren.