

## QUITTENTORTE nach LINZER ART

Zutaten für 1 Springform von 26 cm Durchmesser

200 g Mehl  
50 g gemahlene Walnüsse  
125 g Butter  
100 g Zucker  
1 Ei  
1 Eigelb  
etwas Zimt, Kardamom und gem. Ingwer  
abgeriebene Zitronenschale

Quittenmus

Quittengelee zum Bestreichen

Zubereitung

Das Mehl mit den gemahlenden Walnüssen, dem Zucker, der Zitronenschale und den Gewürzen in ein Rührgefäß geben. Die kalte Butter in Flöckchen hinzugeben, Eigelb und Ei ebenfalls hinzugeben. Den Teig mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder von Hand kneten. Evtl. noch wenig kaltes Wasser zugeben, falls der Teig zu trocken ist.

Den Teig 1 Stunde kühl ruhen lassen.

Die Springform fetten.

2/3 vom Teig ausrollen und in die Springform legen.

Mit dem Quittenmus bestreichen.

Den restlichen Teig auf wenig Mehl ausrollen und mit einem Backrädchen streifen ausrädeln. Diese gitterförmig auf dem Kuchen verteilen.

Die Gitter mit Quittengelee bestreichen und den Kuchen 30 bis 40 Minuten bei 180 Grad backen.

Wer mag, kann die QuittenTorte vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Der Kuchen sollte immer 3 bis 4 Tage durchziehen und hält sich gekühlt 3 bis 4 Wochen.

- ☯ Die wärmenden Gewürzen im Teig stärken die Mitte und helfen, dass das Gebäck gut verdaut werden kann.
- ☯ Quitten sind ein Yin-Tonikum, gut für die Lunge, z.B. bei trockenem Husten und Heiserke

MARIKKA OSER  
HEILPRAKTIKERIN

Chinesische Medizin  
Akupunktur - Ernährung - Kräuter  
Gesichtsverjüngende Akupunktur

Bahndamm 3b 30853 Langenhagen  
[www.Marikka-Oser.de](http://www.Marikka-Oser.de)