

## Die volle Harmonie: Einfaches Rezept für einen Quitten-Birnenkuchen

Die knallgelben Früchte sind als Gelee bekannt, Quitten eignen sich aber auch hervorragend zum Backen. Das Rezept unseres SWR4 Konditors Joachim Habiger für einen Quitten-Birnenkuchen verspricht pure Harmonie. Und so kommt eine traditionelle fast vergessene Frucht, die gute alte Quitte, zu besonderen Ehren.

**Schwierigkeitsgrad:** leicht  
**Koch/Köchin:** Joachim Habiger

### Zutaten für den Dinkelmürbeteig:

- 150 g Butter
- 250 g Dinkelmehl
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

### Zutaten für die Quittenfüllung

- 500 g Quittenmus
- 2 EL Honig
- 3 EL Stärke (Kartoffel- oder Maisstärke)
- 3 Birnen (gewürfelt)

### Außerdem

- Aprikosenmarmelade
- Mandelblättchen
- 1 Springform (22 Zentimeter Durchmesser)

### Backzeit

Zirka 25 bis 30 Minuten bei 180 Grad.

### Zubereitung Dinkelmürbeteig

Aus Dinkelmehl, Zucker, Butter, dem Ei und einer Prise Salz rasch einen Teig herstellen und kühl stellen.

*Tipp: Dinkelmehl statt Weizenmehl. Dinkelmehl hat einen höheren Kleberanteil als Weizenmehl. Der Teig wird dadurch etwas griffiger.*

Den Teig nach 15 Minuten Kühlzeit etwa fünf Millimeter dick ausrollen und eine Form damit auslegen. Den Rand gerade schneiden.

### **Zubereitung der Quittenfüllung**

Das Quittenmus mit der Stärke und dem Honig glatt rühren.

*Tipp: Quitten müssen gekocht werden! Zunächst das Kernhaus rausschneiden und dann weich dünsten. Die Masse durch ein Sieb drücken, damit Mus entsteht.*

Die Birnen schälen, vom Kernhaus befreien und in kleine Würfel schneiden.

*Tipp: Verwenden Sie weiche Birnen, diese sind sehr aromatisch.*

Die Birnenwürfel unter die Quittenmasse heben und in die mit dem Teig ausgelegte Tarte-Form streichen.

*Tipp: Statt Quitten können Sie auch Apfelkompott verwenden, als zusätzliche Variante.*

Danach goldgelb backen. Nach dem Backen den inneren Rand mit flüssiger Aprikosenmarmelade einstreichen und mit Mandelblättchen dekorieren.