



Gestürzter Quittenkuchen

🕒 Preparation time: 30 minutes 👤 Portions: 10
🕒 Cooking time: 55 minutes
Total time: 85 minutes

Zutaten für einen Kuchen (8-10 Portionen)

Für das Quittentopping

- 3-4 Quitten (ca. 1000 g)
- 130 g Rohrzucker
- 50 ml Orangensaft (kann durch Wasser ersetzt werden)
- 50 g Margarine (ich benutze Bio-Aslan)
- Ein Stück Ingwer (ca. 20 Gramm)
- 2 Anis-Sterne (optional)
- 1 halber TL gemahlene Vanille

Für den Teig

- 2 EL (vollfettes) Sojamehl gemischt mit 4 EL Wasser (das ist der Ei-Ersatz)
- Eine halbe reife Banane (für Geschmack und auch Ei-Ersatz)
- 250 g Dinkelmehl Typ 630
- 150 g gemahlene Haselnüsse (oder gemahlene Mandeln)
- 130 g Margarine (ich benutze Bio-Aslan)
- 100 g Rohrzucker
- 125 g Sojajoghurt natur
- 1 Prise Meersalz
- 1 gehäufter TL Zimt
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 TL Orangensaft
- 130 ml Pflanzendrink (z.B. Mandeldrink, Sojadrink oder Haferdrink)

Springform mit dem Durchmesser ca. 24 cm, Höhe ca. 6 cm

Zubereitung (30 Minuten Zubereitungszeit + 55 Minuten Backzeit)

1. Quitten waschen, aufschneiden und das Kerngehäuse entfernen.
2. Dann die Quitten in etwas dünnere Scheiben schneiden, damit man sie gut schichten kann.
3. In einem Topf 50 ml Orangensaft mit 130 g Rohrzucker verrühren und unter Rühren erhitzen. Wenn der Zucker leicht schäumt, 50 g Margarine dazu geben und auflösen lassen. Immer wieder umrühren. Anschließend die Quittenstücke in die Flüssigkeit geben und köcheln lassen. Ein Stück (20 g) Ingwer schälen und dazu reiben. Zwei Anis-Sterne dazu geben. Einen kleinen oder halben TL gemahlene Vanille dazu geben, umrühren und die Quittenstücke ca. 8 Minuten köcheln lassen, bis sie bissfest bzw. weich sind.
4. Dann die Quitten vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die beiden Anissterne unbedingt wieder entfernen.
5. Während die Quitten abkühlen, den Teig vorbereiten und den Ofen auf 180 Grad Umluft erhitzen.
6. 2 EL Sojamehl (vollfett) mit 4 EL kaltem Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren. Separat dazu eine halbe Banane mit der Gabel zerquetschen und das Bananen-Mus zur Sojamehl-Masse geben. 250 g Dinkelmehl, 150 g gemahlene Haselnüsse, 130 g Margarine kalt in Stückchen geschnitten, 100 g Rohrzucker, 125 g Sojajoghurt, eine Prise Meersalz, 1 gehäuften TL Zimt und 1 TL Backpulver ebenfalls in die große Rührschüssel geben.
7. Das Natron oben drauf geben und 1 TL Orangensaft (oder wahlweise Zitronensaft) direkt über das Natron träufeln. Das Natron wird durch die Fruchtsäure "aktiviert" und beginnt daraufhin zu schäumen. Mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine unter Zugabe von 130 ml Pflanzendrink 4-5 Minuten einen gleichmäßigen, zähflüssigen Teig anrühren.
8. Die Springform mit Backpapier auslegen, die Quitten mit einer Gabel oder den Fingern aus dem Saft nehmen und kreisförmig und eng in die Form schichten. Zum Abschluss 2 EL Quittensaft vom Einkochen über die Quittenschicht geben. Den restlichen Quittensaft bzw. den "Quittensirup" aufbewahren. Diesen geben wir später zusätzlich über den gestürzten Kuchen.

9. Dann den vorbereiteten Teig auf den "Quittenboden" füllen.
10. Anschließend den Teig auf der Quittenschicht verteilen und glatt streichen.
11. Springform mit dem Teig bei 180 Grad Umluft 50-55 Minuten im Ofen backen. Testet, ob der Kuchen fertig ist, indem Ihr ein Holzstäbchen oder ein Messer in den Teig stecht und man dieses ohne flüssige/klebrige Rückstände wieder aus dem Teig ziehen kann.
12. Dann Kuchen den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Springform mindestens(!) 30 Minuten abkühlen lassen. Der Kuchen muss sich noch "setzen". Er verdichtet sich etwas und hält so gut zusammen.
13. Einen Teller oder Kuchenständer von oben auf die Springform setzen, das Ganze umdrehen und die Springform vorsichtig lösen, so dass der Kuchen mit seiner Unterseite nach oben zum Vorschein kommt. Das Backpapier ganz vorsichtig und langsam abziehen. Und schon könnt Ihr diesen wunderschönen und mega-leckeren Kuchen genießen.

Mein Tipp: Den Kuchen vor dem Servieren mit dem übrig gebliebenen, köstlichen Quittensirup beträufeln. Wie Ihr seht, wird der Kuchen auch innen wunderbar kompakt und fest und ist zugleich saftig-aromatisch. Damit könnt Ihr Eure Gäste so richtig begeistern. Wer möchte, kann den Kuchen mit veganer Sahne oder veganem Vanille-Eis servieren. Beides passt perfekt zu diesem fruchtigen Hochgenuss! Lasst es Euch gutgehen!