



Quittenbrot

Zutaten:

- 500 g Dinkelmehl
- 1 Würfel Hefe
- 50 g Rohrzucker
- 50 ml lauwarme Milch
- 1-2 Quitten (300 g)
- 50 ml Apfelsaft
- 1 Ei
- Salz
- 30 g zerlassene Butter
- 75 g Mandeln, gestiftet
- 1 EL Butter

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben, mittig eine Mulde drücken und Hefe hinein bröckeln. Etwas Zucker und lauwarme Milch hinzufügen und an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.
2. Quitten schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Grob reiben und mit dem Apfelsaft 15 Minuten dünsten.
3. Quittenraspel, Ei, Butter, restl. Zucker und Mandeln zum Teig geben und gut durchkneten. 30 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig ungefähr verdoppelt hat.
4. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
5. Teig in einen gefettete Kastenform legen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.
6. Nach dem Backen mit 1 EL zerlassener Butter bepinseln.