

Quitten-Wähe

Zutaten Teig:

- 250 g Mehl
- 100 g Butter
- 1 Pr. Salz
- 3 EL Zucker
- 1 Ei verkleppert
- 2 EL Rahm

Zutaten Füllung:

- 3 Eier
- 4 EL Zucker
- 200 g Creme Fraiche
- 1-2 EL Mondamin
- Schale von 1 Zitrone
- Saft von ½ Zitrone
- 3 Äpfel
- 3 Quitten

Zubereitung:

1. Aus den Teigzutaten einen Mürbteig bereiten und kühl stellen
2. 1 Blech (26 – 28 cm) mit dem ausgewellten Teig auslegen, Boden einstechen
3. Für die Füllung Eier, Zucker, Creme Fraiche, Mondamin, Zitronenschale und Zitronensaft gut verrühren
4. Die geschälten Früchte in die Masse raffeln, vermischen und auf den Teig geben
5. Etwa 35 Min. bei 220 Grad im vorgeheizten Backofen backen