



MUSEUMSCAFÉ
Hofladen & Antiquariat

Quitten-Streusel-Kuchen

WIE AUS DEM MUSEUMSCAFÉ

Boden

150g Butter
100g Bio-Rohrzucker
2-3 Eier
1 Packung Backpulver
320g Bio-Dinkelmehl

Auf den Boden ca. 1cm dick Quittenpüree füllen.
(Quitten abbürsten, vierteln und von den Kernen befreien, kochen, dann pürieren.)

Für die Streusel 250g Butter und jeweils 350g Zucker und Mehl vermischen, und je nach Überzeugung zupfen oder krümeln.

Streusel

250g Butter
350g Zucker
350g Mehl

Im vorgeheizten Ofen bei **175 Grad ca. 40 Minuten** backen. Der fertige Kuchen liebt es, noch mindestens 30 Minuten zu ruhen, bevor er angeschnitten wird.

Mit Schlagsahne und Vanilleeis als Gefährten auf dem Teller fühlt er sich noch wohler!

Lasst es Euch schmecken.

