

Aus der Hildegard Küche

Allensbacher Quittenkuchen

4 Eidotter
150 g brauner Zucker
200 g Butter
350 g Dinkelmehl
1 Päckchen Weinstein-Backpulver
3 roh geraspelte Quitten
3 geraspelte Äpfel
4 Eiweiß

Eigelb, Zucker und Butter mit dem Schneebesen schaumig rühren, Dinkelmehl mit dem Backpulver dazugeben und durchkneten. Die geraspelten Quitten und Äpfel untermischen. Das Eiweiß sehr steif schlagen und unter den Teig heben. Die Masse auf einem gefetteten Kuchenblech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 35–40 Minuten backen.

(Entnommen aus: "Das Hildegard von Bingen Kochbuch" Heyne Verlag, München)