


Quittentarte

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.

Utensilios:

etwas Fett

Belag:

1 kg Quitten

250 ml Apfelsaft

4 EL Zitronensaft

1 Dr. Oetker Vanilleschote

Knetteig:

300 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

150 g weiche Butter oder Margarine

3 EL kaltes Wasser

Guss:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

2 Eier (Größe M)

100 g Schlagsahne

1 TL gemahlener Zimt

30 g Zucker

Außerdem:

80 g Quittengelee

1 EL Wasser

Zum Verzieren:

weiße Schokoladendekorblätter

1 EL Rosinen

Borkenschokolade

Zitronenmelisse

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Apfelsaft, Zitronensaft, Vanilleschote und das Vanillemark in einen großen Kochtopf geben. Das Ganze einmal aufkochen. Dann die Quittenspalten zugeben und 3-4 Min. bei mittlerer bis schwacher Hitze dünsten. Quitten auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen.

2 Tarteform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

3 Knetteig:

Mehl mit Backin und Haselnüssen mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Kreis (Ø etwa 32 cm) ausrollen. Die Teigplatte mit Hilfe des Teigrollers in die Tarteform geben und den Rand andrücken. Evtl. überstehenden Teig wieder als Rand zurückschlagen und andrücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

4 Guss:

Marzipan grob zerkleinern und in eine Rührschüssel geben. Eier, Sahne, Zimt, Zucker und 50 ml von der aufgefangenen Flüssigkeit zugeben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer einheitlichen Masse verrühren.

5 Guss auf den vorgebackenen Boden geben und mit Quittenspalten spiralförmig belegen. Nochmals auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Quittentarte in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6 Verzieren:

Quittengelee mit dem Wasser aufkochen und die Tarte damit bestreichen. Mit Schokoblättern, Rosinen, Borkenschokolade, Zitronenmelisse und Puderzucker verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Teig zu weich sein sollte, stellen Sie ihn in den Kühlschrank.
- Die Tarte lässt sich auch gut mit Äpfeln oder Birnen zubereiten.

