Rezept

Quitten-Tarte

Ein Rezept von Quitten-Tarte, am 02.05.2024

Zutaten

2	Quitten
180 g	Zucker
6	Gewürznelken
100 g	Butter
2	Eier
4 EL	Sahne
2	Äpfel (z. B. Boskop oder Cox Orange)
	Zimtpulver
2 Zacken	Sternanis (nach Belieben)
100 g	gem. Haselnüsse
1 Packung	Blätterteig (aus dem Kühlregal, 275 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Den Flaum von den Quitten mit einem Küchentuch abreiben. Quitten schälen, achteln und entkernen. Äpfel waschen, vierteln und Kerngehäuse entfernen.

2. In einem Topf 1 l Wasser mit 100 g Zucker, 1 Msp. Zimt, Nelken und nach Belieben mit Sternanis aufkochen. Quitten und Äpfel im Sud in ca. 15 Min. weich kochen. Dann abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.

3. Ofen auf 180° vorheizen. Butter, übrigen Zucker, Nüsse und Eier glatt rühren. Form kalt ausspülen und mit dem Blätterteig auslegen. Die Nussmasse darauf verteilen und Quitten und Äpfel abwechselnd einschichten. Mit Sahne beträufeln und mit ½ TL Zimt bestreuen. Die Quitten-Tarte im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen.