

Rezept

Vegane Vanilletarte mit Quitten

Ein Rezept von Vegane Vanilletarte mit Quitten, am 16.04.2024

Zutaten

170 g Mehl (Type 550)	75 g Puderzucker
100 g kalte vegane Margarine vegane Margarine für die Form	1 Prise Salz Mehl zum Arbeiten und für die Form
250 g getrocknete Hülsenfrüchte	200 ml Sojasahne zum Kochen
150 ml Pflanzenmilch	3 EL Agavendicksaft
1 Pck. Vanillepuddingpulver	700 g Quitten
1 Bio-Zitrone	1 Stange Zimt
1 TL Bourbon-Vanillepulver	6 Kardamomkapseln
100 g Zucker	50 g Pistazien

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obsttortenform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen. Mehl, Puderzucker, Margarine, Salz und 1-2 EL kaltes Wasser mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig etwas größer als die Form ausrollen, in die Form legen und überstehende Ränder abschneiden. Ca. 30 Min. kalt stellen. Ofen auf 200° vorheizen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier bedecken und Hülsenfrüchte daraufgeben. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. vorbacken. Dann Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Boden in ca. 20 Min. fertig backen.
2. Sojasahne, Milch und Agavendicksaft verrühren. 5 EL davon mit Puddingpulver glatt verrühren. Rest aufkochen, angerührtes Puddingpulver unterrühren, aufkochen und unter Rühren 1-2 Min. köcheln lassen. Abkühlen lassen, dabei öfters rühren.
3. Quitten abreiben, vierteln, entkernen und die Viertel in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit 600 ml Wasser, Quitten, Zimt und Vanillepulver aufkochen und ca. 2 Min. kochen. Quitten zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. ziehen lassen. Kardamomkapseln öffnen, die Samen entnehmen. Quitten herausnehmen, den Sud offen bei mittlerer Hitze auf ca. 200 ml einkochen lassen.
4. Zucker in einem Topf schmelzen lassen, dabei nicht rühren. Mit Quittensud samt Gewürzen ablöschen, Kardamomsamen dazugeben. Alles bei mittlerer Hitze in ca. 15 Min. sirupartig einköcheln lassen. Pudding auf den Tarteboden streichen, Quitten darauf verteilen und den Sirup angießen. Pistazien hacken. Tarte damit bestreuen und ca. 1 Std. kalt stellen.