

Rezept

Mini-Quittentartes mit Rosenwassersirup

Ein Rezept von Mini-Quittentartes mit Rosenwassersirup, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

- | | |
|---|-----------------------------|
| 60 ml Sonnenblumenöl | 1 Ei (Größe M) |
| 1 Eigelb (Größe M) | 2 Pck. Vanillezucker |
| 175 g Dinkelmehl (Type 630)
Mehl zum Arbeiten | Öl für die Förmchen |

Für den Belag:

- | | |
|---|--|
| 2 (je ca. 500) g Quitten (am besten sind die großen, gelben, türkischen Quitten) | 2 EL Zitronensaft |
| 2 Sternanise | 4 Nelken |
| 100 ml Orangensaft | 50 g (Roh-)Rohrzucker |
| 2 EL Quittengelee | 2 EL Rosenwasser (aus der Apotheke) |
| | 150 g Brombeeren |

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 Tartförmchen (je 10-11 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Förmchen einfetten. Für den Teig das Öl mit Ei, Eigelb und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt verrühren. Das Mehl hinzufügen und alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig sechsteln. Jede Teigportion auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche möglichst dünn rund ausrollen und die Förmchen damit auskleiden, dabei einen Rand formen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen.
3. Für den Belag Quitten mit einem Tuch abreiben, waschen, halbieren, schälen und entkernen. Die Quittenhälften quer in dünne Scheiben schneiden. 200 ml Wasser mit Zitronensaft, Nelken, Sternanis und Rohrzucker in einem Topf aufkochen. Die Quitten dazugeben und zugedeckt ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze dünsten.
4. Dann die Quitten mit dem Sud in ein Sieb gießen, dabei den Sud auffangen und zurück in den Topf geben. Den Sud mit Orangensaft, Rosenwasser und Quittengelee unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze in ca. 5 Min. sirupartig einkochen lassen. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
5. Die Teigböden mit wenig Sirup bestreichen und mit den Quittenscheiben belegen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.

6. Die Brombeeren verlesen, falls nötig abbrausen und putzen. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Die Brombeeren auf den noch warmen Quittentartes verteilen, übrigen Sirup darüberträufeln. Die Mini-Tartes lauwarm oder auch ausgekühlt genießen.