

Rezept

Quittentarte

Ein Rezept von Quittentarte, am 07.11.2024

Zutaten

3-4 reife Quitten	1 Zitrone
50 g Zucker	1/8 l trockener Weißwein (ersatzweise Wasser)
4 EL Quittengelee	5 EL Zucker
250 g Mehl	125 g kalte Butter
Salz	2 EL Zucker
3-4 EL Eiswasser	Mehl für die Arbeitsfläche
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE TARTEFORM VON 26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Für die Fülle die Quitten schälen, der Länge nach halbieren und die Kerngehäuse großzügig herausschneiden. Die Zitrone auspressen, 1 EL Saft zur späteren Verwendung abnehmen. Die Quitten in einem breiten Kochtopf vollständig mit Wasser bedecken, mit dem Zucker, Zitronensaft und Weißwein bei kleiner Hitze kernweich garen. Das dauert je nach Größe und Sorte der Quitten 15-20 Min. Die Quitten aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen (mindestens 1 Std.). Den Sud aufheben.
2. Für die Hülle die Form buttern. Das Mehl mit Butter in Stückchen, 1 Prise Salz, Zucker und Eiswasser auf einer bemehlten Arbeitsfläche rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig dünn ausrollen und die Form damit auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Form für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
3. Den Backofen auf 210° (Umluft 190°) vorheizen. Das Quittengelee auf den Teigboden streichen. Die abgekühlten Quitten in ca. 5 mm dicke Spalten schneiden, die Spalten von außen beginnend im Kreis überlappend auf den Teig legen. Mit 4 EL Zucker bestreuen. Im Backofen (unten) 15 Min. backen, dann in die Mitte schieben und weitere 15 Min. backen.
4. Inzwischen vom Kochsud 150 ml abnehmen, mit 1 EL Zucker und 1 EL Zitronensaft bei mittlerer Hitze einkochen, bis der Sud leicht geliert. Die fertige Tarte damit bepinseln.