

Rezept

Quittentarte mit schwarzen Johannisbeeren

Ein Rezept von Quittentarte mit schwarzen Johannisbeeren, am 17.09.2024

Zutaten

Für den Boden

125 g kalte Butter	65 g Zucker
250 g Mehl (Type 405)	1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz	

Für die Füllung

3 große Quitten	80 g Zucker
1 Stange Zimt	1 Nelke
150 g Marzipanrohmasse	150 g schwarzes Johannisbeergelee

Außerdem

Mehl zum Arbeiten	Butter zum Einfetten der Form
-------------------	-------------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarte á 20 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden alle Zutaten miteinander verkneten. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in einer gefetteten Tarteform (Ø 24 cm) auslegen. Den überstehenden Rand abschneiden, Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Für die Füllung Quitten schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Mit 500 ml Wasser, Zucker, Zimtstange und Nelke ca. 25 Minuten auf kleiner Hitze köcheln.
3. Sud anschließend durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen und auf ca. 100 ml einkochen lassen. Quitten auskühlen lassen.
4. Marzipan ausrollen und auf der Tarte verteilen. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 200 °C/ Umluft 175 °C).
5. Johannisbeergelee in den Sud einrühren. Quitten in dünne Scheiben schneiden und auf der Tarte kreisförmig verteilen. Quitten mit der Hälfte der Johannisbeer-Quitten-Sud einstreichen und Tarte auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen.

6. Fertig gebackene Tarte mit restlichem Johannisbeer-Quitten-Sud einstreichen.