

Quitten-Tarte

191

Typ: Nachspeise

Quelle: e&t 10/85

Bemerkungen:

Zutaten: Ergibt 10 bis 12 Stücke: Teig:

400 g Mehl
300 g gut gekühlte Butter
20 g Zucker
knapp 1 gestrichener TL Salz
2 Eigelb
Mehl zum Ausrollen

Belag:
2,5 kg Quitten
350 g Zucker
2 EL Cognac

Rezept: Das Mehl auf die Arbeitsplatte geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in große Würfel schneiden und mit Zucker und Salz auf dem Mehrrand verteilen. Eigelb und 4 EL Eiswasser in die Mulde geben. Von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem Teig verkneten. Zudecken und 30 Minuten kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben, waschen, schälen und je nach Größe vierteln oder achteln. Die Kerngehäuse heraus schneiden. Schale und Kerngehäuse in 1½ L Wasser 10 bis 15 Minuten auskochen lassen. In ein Sieb geben, die Flüssigkeit auffangen, Schalen und Kerngehäuse wegwerfen. Die Flüssigkeit mit dem Zucker aufkochen lassen. Die Quittenspalten portionsweise drei Minuten darin pochieren. Mit der Schaumkelle herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Den Teig mit einem Messer grob zerschneiden und auf der bemehlten Arbeitsfläche so lange durchkneten, bis er geschmeidig ist. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen: Er soll einen etwas größeren Durchmesser haben als die Tarteform (32 cm Durchmesser). Den Teig in die Form legen und am Rand festdrücken. Den überstehenden Teig mit einem scharfen Messer abschneiden. Den ausgerollten Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Quittenspalten kreisförmig von außen nach innen so auf den Teigboden legen, daß sie sich etwas überlappen. Bei 200 Grad (Gas 3) auf mittlerer Einschubleiste 45 bis 50 Minuten backen. In der Zwischenzeit ½ L von dem Quittensaft auf die Hälfte einkochen lassen, mit Cognac verrühren und kalt werden lassen.

Die Tarte auf einem Kuchengitter in der Form kalt werden lassen. Kurz bevor der Saft geliert, die Oberfläche der Tarte damit bestreichen. Dazu geschlagene Sahne servieren. Vorbereitungszeit 40-45 Min. (ohne Kühlzeit)

Backzeit 45-50 Min
Umlufttherd: 45-50 Minuten bei 160 Grad

Pro Stück (bei 12 Stücken) etwa 6 g Eiweiß, 36 g Fett, 82 g Kohlenhydrate = 3064 Joule (732 Kalorien)