

Rezept für eine Quittentarte (Ø: 28 cm)

Zutaten:

225 g Mehl
150 g kalte Butter
2 Esslöffel Puderzucker
Prise Salz
1 Eigelb
1 Esslöffel Wasser
4-6 Quitten (je nach Größe)
1 Zitrone
2 Sternanis
2 Zimtstangen
1 Vanilleschote
gehobelte Mandeln
optional: 1 Schuss Weißwein

Zubereitung:

Für den Mürbeteig erst das Mehl und dann den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Die kalte Butter in kleinen Würfeln darauf verteilen. Die Prise Salz hinzufügen und alles mit den Händen verkneten. Wenn alles schön krümelig ist, Wasser und Eigelb mit einer Gabel einarbeiten und dann mit den Händen zu einem schönen Teig kneten. Als Kugel in Frischhaltefolie für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Mit einem trockenen Tuch den Flaum der Quitten gründlich abreiben. Er ist bitter! Danach die Früchte waschen und auf einem Brett mit einem Scharfen, großen Messer vierteln. Die Viertel in ca. 8mm breite Scheiben schneiden. Kerngehäuse aus den Scheiben schneiden. Ich finde es so recht einfach, da die Quitte sehr hart ist. Aus den dünnen Scheiben lässt sich das Kerngehäuse gut entfernen.

Die Scheiben in eine Pfanne legen, Sternanis und Zimt hinzugeben. Das Vanillemark und die Schote ebenfalls zu den Früchten geben. So viel Wasser hinzugießen, das die Quittenscheiben bedeckt sind. Wer mag, gibt noch einen Schuss Weißwein dazu. Nun alles einmal aufkochen und die Früchte dann ohne Deckel so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist (das kann bis zu 1 Stunde dauern).

Den Ofen auf 170° Umluft vorheizen. Eine Tarteform dünn buttern. Den Mürbeteig dünn ausrollen und die Form damit auskleiden. Die Quittenscheiben auf den Boden geben und den Rest des Sirups, der noch in der Pfanne ist über die Früchte geben. Den Rand, der hoch steht, falte ich zur Mitte um – so lässt sich die Quittentarte später besser schneiden. Einige Mandelblättchen aufstreuen und die Tarte 30 - 40 Minuten backen. Die Quittentarte am besten noch warm mit halbsteifer Schlagsahne oder Vanilleeis servieren.



