

Quittenfruchttorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Kuchen
Tarte
Quitte

* TEIG

150 g Mehl
100 g Butter
50 g Puderzucker
1 Eigelb (M)
1 pn ;Salz
Erbsen; zum Blindbacken

* BELAG

2 Quitten (a 350 g)
100 g Zucker
100 g Butter
100 ml Schlagsahne
2 Eier (M)
1 Eigelb (M)
15 g Puderzucker

* QUELLE

-essen & trinken 11/96
-erfasst von Petra Holzapfel

Mehl, Butter, Puderzucker, Eigelb und Salz verkneten. Teig auf 30 cm Durchmesser ausrollen, in eine Tarteform (24 cm Durchmesser) legen, den Rand hochziehen. Teigboden mehrfach einstechen und 15 Minuten sehr kalt stellen. Mit Backpapier und Erbsen bedecken. Im heißen Backofen bei 200°C auf der 2. Schiene von unten 12 Minuten vorbacken. Papier und Erbsen entfernen. Quitten quer in je 4 Scheiben schneiden, schälen und entkernen. Den Zucker karamelisieren, die Butter darin schmelzen. Die Quitten darin von jeder Seite 5 Minuten leise schmoren, mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf den Teig legen. Sahne mit dem restlichen Karamel aufkochen und durch ein Sieb gießen. Mit Eiern und Eigelb verquirlen und über die Quitten gießen. Bei 200°C auf der 2. Schiene von unten 25-30 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.