





# Quittentarte

Eine sehr aromatische Tarte mit Quitten oder Äpfeln oder Birnen.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Utensilios:**  
Fett

## Belag:

1 kg Quitten  
250 ml Apfelsaft  
4 EL Zitronensaft  
1 Dr. Oetker Bourbon  
Vanilleschote

## Knetteig:

300 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
100 g Dr. Oetker gemahlene,  
geröstete Haselnüsse  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
150 g weiche Butter oder  
Margarine  
3 EL kaltes Wasser

## Guss:

200 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
2 Eier (Größe M)  
100 g Schlagsahne  
1 TL gemahlener Zimt  
30 g Zucker

## Außerdem:

80 g Quittengelee  
1 EL Wasser

## Zum Verzieren:

weiße Schokoladendekorblätter  
1 EL Rosinen  
Borkenschokolade  
Zitronenmelisse  
Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Apfelsaft, Zitronensaft, Vanilleschote und das Vanillemark in einen großen Kochtopf geben. Das Ganze einmal aufkochen. Dann die Quittenspalten zugeben und 3-4 Min. bei mittlerer bis schwacher Hitze dünsten. Quitten auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen.

## 2 Tarteform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 3 Knetteig:

Mehl mit Backin und Haselnüssen mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Kreis (Ø etwa 32 cm) ausrollen. Die Teigplatte mit Hilfe des Teigrollers in die Tarteform geben und den Rand andrücken. Evtl. überstehenden Teig wieder als Rand zurückschlagen und andrücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

### 4 Guss:

Marzipan grob zerkleinern und in eine Rührschüssel geben. Eier, Sahne, Zimt, Zucker und 50 ml von der aufgefangenen Flüssigkeit zugeben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer einheitlichen Masse verrühren.

- 5 Guss auf den vorgebackenen Boden geben und mit Quittenspalten spiralförmig belegen. Nochmals auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**

Quittentarte in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 6 Verzieren:

Quittengelee mit dem Wasser aufkochen und die Tarte damit bestreichen. Mit Schokoblättern, Rosinen, Borkenschokolade, Zitronenmelisse und Puderzucker verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Teig zu weich sein sollte, kann er in den Kühlschrank gestellt werden.
- Die Tarte lässt sich auch gut mit Äpfeln oder Birnen zubereiten.