

Quitten-Quark-Tarte



Rezept für 4

Zutaten

- 1 Apfelquitte, mittelgross, reif, in feine Würfel geschnitten
- 2 EL Honig
- 3 EL Orangensaft
- 40 g Walnusskerne, grob gehackt
- 40 g Rosinen
- 100 g Quark
- 15 g Zucker
- 1 Eigelb
- 20 g Butter, leicht flüssig
- wenig Orangenabrieb
- 2 Prisen Zimt, gemahlen
- 2 Prisen Vanille, gemahlen
- 200 g Blätterteig

Zubereitung Blätterteigboden

Den Blätterteig ausrollen und in ein ausgebuttertes Kuchenblech legen (∅ 28 cm). Mit einer Essgabel gut einstechen und den Boden mit Linsen oder sonstigen Hülsenfrüchten belegen. Gerät vorheizen, Heissluft 180 °C. Kuchenblech auf dem Gitterrost in Auflage 1 in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Heissluft 180 °C während 10 Minuten backen. Blätterteigboden aus dem Garraum nehmen und die Hülsenfrüchte entfernen. Beiseitestellen.

Anrichten

Zubereitung Quittenwürfeli

Die Quittenwürfeli in eine Porzellanform (½ GN) geben. Die Porzellanform in Auflage 2 in den noch warmen Garraum schieben und mit Dämpfen 100 °C während 40 Minuten garen. Quittenwürfeli aus dem Garraum nehmen und den Saft in ein Küchensieb abschütten. Gut abtropfen lassen und beiseitestellen

Zubereitung Belag

In einer Schüssel Quittenwürfeli und restliche Zutaten gut vermischen. Gleichmässig auf den Kuchenboden verteilen. Gerät vorheizen, Heissluft 180 °C. Kuchenblech auf dem Gitterrost in Auflage 1 in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Heissluft 180 °C während 12 Minuten backen. Aus dem Garraum nehmen und vor dem Servieren auf einem Gitterrost etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Garstufen Blätterteigboden

Vorheizen - Auflage 1

10 Minuten | Heissluft 180 °C

Garstufen Quittenwürfeli

Auflage 2

40 Minuten | Dämpfen 100 °C

Garstufen Backen

Vorheizen - Auflage 1

12 Minuten | Heissluft 180 °C

Tipp

Dazu passt gut weisse oder dunkle Schokoladenglace.