



# 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 auswallen 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.