

Hier und heute



Quitten-Tarte

Es ist Quitten-Saison. Konditormeisterin Theresa Knipschild zeigt, wie sie aus der heimischen Herbstfrucht eine schnelle und köstliche Tarte herstellen. Das Besondere: Die Quitten entfalten durch das Garen in Karamell ihr herrlich blumiges Aroma.

Rezept

Quitten-Tarte

von Konditormeisterin Theresa Knipschild

Zutaten

- 2-3 Quitten oder Birnen, je nach Fruchtgröße
- 1 Rolle fertigen Blätterteig aus dem Kühlregal, alternativ Filoteig
- 120 g Zucker
- 50 g Butter oder Margarine
- 50 ml Wasser
- 3 Prisen Salz
- 2 Sternanis
- Mark einer ½ Vanilleschote

Zubereitung

Den Boden einer Springform mit Backpapier bespannen. Quitten oder Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen. Das geht gut mit einem Kugelausstecher. Die Fruchthälften dann in vier Spalten schneiden.

Den Zucker mit Wasser in einem ausreichend großen Topf auf mittlerer Stufe bernsteinfarben karamellisieren. Dabei nicht rühren, sondern den Topf schwenken. Vorsicht, Karamell wird sehr heiß! Butter oder Margarine stückchenweise dazu geben und in der Zuckermasse zerlassen. Salz und ausgekratztes Vanillemark und Sternanis hinzufügen. Schwenken und rühren, damit sich alle Zutaten verbinden.

Den Backofen auf 200 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Das Karamell in die Backform geben und schwenkend auf dem Boden verteilen. Nun die Fruchtspalten auf den Boden setzen. Aus dem Blätterteigrechteck ein Quadrat - ca. 26 cm x 26 cm - zuschneiden. Auf die Früchte legen und den überstehenden Teig als Rand in die Form drücken. Restlichen Blätterteig in vier Streifen schneiden und ebenfalls an den Rand der Form drücken. Nun 25 bis 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.