

Quitten Tarte



- 150 g Mehl und etwas Mehl zum Ausrollen
 - 3 EL Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 100 g Butter
 - 1 Eigelb
- Füllung:**
- 1,25 kg kleinere Quitten
 - 80 g Butter
 - 80g Zucker (z.B.: Muscovado-Zucker)

1. Mehl, Zucker und Salz in einer flachen Schüssel mischen. Butter auf dem Mehl verteilen, Eigelb zufügen. Alle Zutaten miteinander verkrümeln. Die Krümel kurz mit den Händen zu einem Ball kneten, in Folie einwickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad). Quitten waschen, abreiben und vierteln (große Quitten achtern) das Kerngehäuse ausschneiden. Die Stücke mit 200 ml Wasser etwa 10 Min zugedeckt dünsten, kurz abkühlen lassen, dann falls noch Saft übrig ist abgießen (- den Saft unbedingt aufheben und austrinken). Die Garzeiten schwanken bei Quitten erheblich, die kleinen Quitten aus meinem Garten waren nach 5 Minuten schon sehr weich, andere Sorten oder größere Exemplare können aber auch viel länger brauchen, fertig sind sie jedenfalls wenn die Früchte nicht mehr bissfest sondern weich sind. Pfanne oder Tarteform mit Butter und Zucker auf dem Herd erhitzen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, die Form kurz vom Herd nehmen, Quittenstücke mit der Schale nach unten kreisförmig einschichten. Bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten auf dem Herd karamellisieren.

3. In der Zwischenzeit den Mürbeteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. Teig vorsichtig auf die Quitten legen, die überstehenden Teigränder in die Form stupsen.

4. Etwa 35 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Eine Kuchenplatte auf den Kuchen legen, stürzen und die Form vorsichtig abnehmen. Mit Schlagsahne essen solange die Tarte Tatin noch warm ist.