

Rezept

Quittentarte mit Nusskaramell

Ein Rezept von Quittentarte mit Nusskaramell, am 30.06.2024

Zutaten

200 g Mehl	130 g Zucker
Salz	150 g kalte Butter
1 Ei	150 g Haselnusskerne
2 Quitten (ca. 650 g)	2 EL Zitronensaft
250 g Sahne	Fett für die Form
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform (26 cm Durchmesser) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Mehl mit 1 EL Zucker und 1 Prise Salz mischen, die Butter in kleinen Stückchen zugeben. Alles mit den Fingerspitzen verbröseln, bis keine Butterstückchen mehr zu sehen sind. Ei verquirlen, zugeben und rasch untermischen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Tarteform einfetten. Den Teig in die Form geben, mit bemehlten Händen in der Form ausbreiten und einen Rand formen. 15 Min. kalt stellen.
3. Haselnüsse auf ein Backblech streuen und im heißen Ofen rösten, bis die Schalen abspringen. Blech aus dem Ofen nehmen, Teig im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 15 Min. backen. Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Backofen eingeschaltet lassen.
4. Inzwischen die Quitten schälen und vierteln, Kerngehäuse ausschneiden und die Quitten in feine Spalten schneiden. In einem Topf mit 1 EL Zucker und den Zitronensaft aufkochen lassen und bei schwacher Hitze zugedeckt 10 Min. dünsten.
5. Die abgekühlten Haselnüsse mit einem Tuch abreiben, Schalen entfernen. Nüsse fein mahlen (mit der Nussmühle oder im Blitzhacker), mit restlichem Zucker und der Sahne mischen.
6. Quitten abtropfen lassen und auf dem Teig auslegen. Nusssahne darüber gießen und die die Tarte im Backofen (Mitte) etwa 40 Min. backen, bis die Nusssahne karamellisiert ist. In der Form servieren.