

Quitten Tarte Tatin



Zutaten für 6 Personen

- 3 Quitten
- 1 Vanillestange
- 450g Kristallzucker
- 300g Blätterteig

Zubereitung

Backofen auf 150° C vorheizen.

1. Sirup zubereiten Zucker, Vanille mit 500ml Wasser in eine ofenfeste Kasserolle (z.B. von Le Creuset) geben und den Zucker auf kleinem Feuer auflösen.

2. Früchte einkochen Quitten schälen und längs vierteln. Diese samt den Schalen in die Zuckerflüssigkeit geben. Zudecken und für 3 Stunden in den Ofen schieben. Herausnehmen und in der Flüssigkeit abkühlen lassen.

3. Tarte zusammenstellen Quittenviertel aus der erkalteten Zuckerflüssigkeit herausnehmen und Kerngehäuse herauschneiden. Die Viertel eine ofenfeste, gebutterte Form mit 20cm Durchmesser schichten und mit ein paar Esslöffel Flüssigkeit beträufeln.

4. Backen Backofentemperatur auf 200° C erhöhen. Blätterteig auf bemehlter Oberfläche 5mm dick ausrollen und auf die Form über die Quittenviertel legen. Den Teig rundherum an der Innenseite hinunterdrücken und mit der Gabel einige Male einstechen. 30–40 Minuten backen oder solange bis der Teig goldknusprig ist.

5. Fertigstellen In der Zwischenzeit die Kochflüssigkeit zu einem dicken Sirup einkochen. Tarte vorsichtig auf einen grossen, flachen Teller stürzen und mit dem Sirup überziehen.