

Quitten-Vanille-Tarte

Zutaten für 1 Springform (28 cm Ø) 10 Stücke

Für den Boden

- 1 Springform (28 cm Ø)
- 200 g + 1 EL Dinkel-Vollkornmehl
- 90 g + 1 EL Margarine, vegan und kalt - grob zerkleinern
- 1 Bio-Zitrone - davon den kompletten Saft + 1 TL Abrieb
- 1 Bio-Orange - davon den kompletten Saft + 1 TL Abrieb
- 2 EL Kokosblütenzucker
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Kristallsalz

Für den Belag

- 1 junge Quitte (250 g) - erst vor Gebrauch verarbeiten, da sie schnell oxidiert
- 1 Bio-Orange - davon den kompletten Saft + 1 TL Abrieb
- ½ Bio-Zitrone - davon den kompletten Saft + 1 TL Abrieb
- 50 g Mandelblättchen
- 2 - 3 EL Kokosblütenzucker (je nach Süsse der Quitten)
- 200 ml + 80 ml Apfelsaft
- 1 TL Kartoffelstärke
- 1/3 TL Vanillepulver
- 1 Prise Zimtpulver
- 1 Prise Ingwerpulver
- 1 Prise Kardamompulver

Zubereitung

- Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 45 Minuten

Als Erstes die Springform mit 1 EL Margarine einfetten, dann mit 1 EL Mehl bestäuben und beiseitestellen.

Für den Boden das Mehl, die Margarine, Kokosblütenzucker, Backpulver, Kristallsalz, Zitronen- und Orangensaft sowie jeweils 1 TL Abrieb in eine Schüssel geben und rasch von Hand zu einem glatten Teig kneten.

Dann den Teig ca. 3 mm dünn und rund ausrollen; anschliessend in die Springform legen, den übrigen Rand nach unten ziehen und festdrücken. Mit einer Gabel einige Male in den Teig stechen und ca. 10 Min. in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag 200 ml Apfelsaft in einen Topf geben, die Quitte vierteln, schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Dann sofort zum Apfelsaft in den Topf geben, das Ganze einmal aufkochen lassen, den Zitronen- und Orangenabrieb dazugeben und 8 - 10 Min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Die Mandelblättchen darauf verteilen und 20 Min. im Ofen backen.

Die Quitten über einem Sieb abgiessen; dabei den Apfelsaft in einem Behälter auffangen. Den Rest entfernen und die Quitten abkühlen lassen.

Den Saft zurück in den Topf geben; den Orangen- und Zitronensaft, Kokosblütenzucker, Vanille, Zimt, Ingwer und Kardamom dazugeben. Dann den Saft aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Die Kartoffelstärke mit 80 ml Apfelsaft verrühren und zum Saft geben. Weitere 2 - 3 Min. köcheln lassen und dann vom Herd nehmen. Ggf. etwas mehr Kokosblütenzucker verwenden, falls die Quitte nicht süss genug sind.

Die Tarte nach den 20 Min. aus dem Ofen nehmen. Die Quittenscheiben fächerförmig darauf verteilen, den Saft gleichmässig über die Quitten giessen und für weitere 15 - 20 Min. im Ofen backen.

Die Quitten-Tarte aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann in 10 Stücke schneiden und geniessen.

Tipp: Dazu passt veganes Vanille-Eis oder eine Vanille-Sauce.

Nährwerte pro Stück

Kalorien: 221 kcal, Kohlenhydrate: 25 g, Eiweiss: 4 g, Fett: 11 g



Link zum Rezept

<https://zdg.de/quitten-vanille-tarte-mit-pistazien.html>