



Quitten-Tarte

Zutaten

für 12 Stücke (1 Tarteform à 28 cm Durchmesser)

1 Vanilleschote
1 Bio-Zitrone
325 g Dinkelmehl Type 630
50 g Buchweizenmehl
125 g Kokosblütenzucker
200 g zimmerwarme Butter + 1 TL zum Fetten
1 Prise Salz
½ TL Backpulver
1 Ei
2 Eigelbe
800 g Quitten
150 ml Apfelsaft
5 g Ingwer
2 TL Agar-Agar
1 EL Schlagsahne

Zubereitung

1. Vanilleschote längs aufschlitzen und Mark herauskratzen. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und Schale abreiben; Saft auspressen und beiseite stellen.
 2. Beide Mehle und 90 g Zucker, Vanillemark, Zitronenschale, Butter, 1 Prise Salz, Backpulver, Ei und 1 Eigelb mischen und alles zügig zu einem geschmeidigen Mürbeteig kneten. Zugedeckt für etwa 2 Stunden kalt stellen.
 3. Inzwischen Quitten waschen, schälen, vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und mit restlichem Zucker, Zitronen- und Apfelsaft in einen Topf geben. 20–30 Minuten köcheln lassen.
 4. Ingwer schälen und fein reiben. Quitten vom Herd nehmen, Ingwer einrühren, alles fein pürieren und 5 Minuten abkühlen lassen. Agar-Agar gut unterrühren.
 5. Tarteform fetten. 3/4 des Teigs ausrollen und die Form damit auskleiden. Quittenmus auf dem Teigboden verstreichen.
 6. Übrigen Teig ausrollen und in 1 bis 1,5 cm breite Streifen schneiden. Streifen mit 1,5 bis 2 cm Abstand zueinander gitterförmig auf das Fruchtmus legen; überstehenden Teigrand rundum nach innen klappen.
 7. Restliches Eigelb mit Sahne verquirlen und Teigrand sowie -gitter damit bestreichen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2–3) in etwa 40 Minuten goldbraun backen.

Nährwerte

1 Stück enthält

Kalorien: 330 kcal **Protein:** 5 g **Fett:** 17 g
Kohlenhydrate: 39 g **zugesetzter Zucker:** 9 g **Ballaststoffe:** 5,1 g