

Quittentorte baisert



Man nehme für 12 ordentliche oder 16 kleinliche Stücke:

- 250 g Weizenmehl Type 405 oder 550 oder Dinkel 630 oder selbstgemahlenes
- 3 EL Puderzucker
- 125 g Butter
- 1 freilaufendes mittelgroßes Ei
- 2 kg Brutto-Quitten
- 600 ml Apfelsaft
- 4 EL Zitronensaft
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack", zum Kochen
- 3 entdotterte Eiweiße
- 5 gehackte Walnüsse oder eine Hand Mandelblättchen, oder/und 50g geriebene Couverture

1 Mehl mit Puderzucker, Butter in Stückchen, Ei und 2 EL kalter Milch zu Teig kneten. Teigkugel mindestens 30 Minuten in Kühlschrank oder auf Kühlbalkon.

2 Quitten mit Spülhandtuch entpelzen, vierteln, entkernen. -stielen, -knospen und in Stückchen schneiden. In Topf mit 500 ml Apfelsaft und dem Zitronensaft mit 100 g Zucker aufkochen lassen. 25-30 Minuten, zugedeckt köcheln lassen. Das Puddingpulver mit 100 ml Apfelsaft anrühren, in Kompott rühren und aufkochen lassen.

3 Mürbteig in bebutterter Springform (26 cm Durchmesser) auskneten mit ca. 5 cm hoher Umrandung. Quittenkompott reinschütten und 50 Minuten bei 200 Grad backen (Umluft 175 Grad).

4 Eiweiße steif schlagen, dabei 150 g Zucker einrieseln. Torte aus dem Backofen nehmen, Eischnee auf Torte verteilen. Walnussstückchen aufstreuen und bei gleicher Temperatur 5-8 Minuten weiterbacken. Torte aus dem Backofen und in der Form erkalten lassen.