

# Hier und heute

## Quitten Tarte Tatin

Patissier Matthias Ludwigs interpretiert den französischen Kuchenklassiker Tarte Tatin köstlich neu – mit saftig aromatischen Quitten.

## Das Rezept

von Matthias Ludwigs für eine rechteckige Backform (ca. 20 × 30 cm) oder Ø 26 cm

### Zutaten für den Belag

- 600 g Quitten (am besten Apfelquitten) oder 300 g Quitten und 300 g Äpfel (säuerlich, z. B. Boskoop oder Elstar)
- 50 g Zucker
- 40 g Butter
- 30 g Ahornsirup
- etwas Mark einer halben Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 1 Prise Salz

### Für den Teig

- 1 Rolle Blätterteig (am besten mit Butter, rechteckig oder rund, je nach Backform)

### Zubereitung

Die Quitten schälen, in Spalten schneiden und circa 20 Minuten in etwas Wasser weich dünsten. Danach abgießen und abtropfen lassen. Bei zusätzlicher Verwendung von Äpfeln, die Äpfel ebenfalls schälen und in Spalten schneiden.

In einer Pfanne den Zucker karamellisieren, die Butter zugeben, Herd ausschalten. Ahornsirup, Vanillemark und Salz zugeben. Kurz aufkochen lassen, bis sich alles verbunden hat. Bei passender Pfanne kann die Tarte darin auch gebacken werden, ansonsten den Karamell in die Backform gießen. Quitten und Äpfel oder nur Quitten nebeneinander dachziegelartig oder gemischt auf dem Karamell verteilen. Leicht andrücken, damit sie gleichmäßig mit dem Karamell bedeckt sind. Wird die Pfanne benutzt, die Früchte darin circa zehn Minuten leicht köcheln lassen. In der Backform: diese 15 Minuten bei 160°C Umluft in den Ofen geben.

Den Blätterteig auf Backformgröße zurechtschneiden und über die Früchte legen, überstehende Ränder leicht einklappen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit der Dampf entweichen kann. Bei 180 °C Umluft 30 bis 35 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und knusprig ist. Die fertig gebackene Tarte nur kurz abkühlen lassen, damit der Karamell noch flüssig genug bleibt und die Tarte sich gut aus der Form löst. Nun auf eine Platte stürzen, aber Vorsicht: der Karamell ist sehr heiß. Falls Früchte in der Backform kleben bleiben, diese einfach herausnehmen und auf die Tarte legen.

**Tipp:** Dazu passt gut Vanille- oder Schokoeis oder geschlagene Sahne.