

Informationen zur Sendung vom 24.10.2025

Tarte Tatin aus Quitten

Von Ulla Scholz

Zutaten (Ø 28-Tarte)

Obst

Ca. 1 kg Quitten
¾ l Wasser oder Apfelsaft
1 unbehandelte Zitrone
1 Zimtstange
3 Sternanis

Mürbeteig

300 g Weizenmehl (Type 405)
200 g Butter
100 g Kristallzucker
1 Prise Salz
1 Ei

Karamell für die Form

100 g Zucker
50 g Butter

Zubereitung

Für den Quittenfond das Wasser in einen passenden Topf füllen und mit den Gewürzen verfeinern. Etwas Zitronenschale hineinreiben, anschließend den Saft auspressen und einrühren.

Die einzelnen Früchte mit einem Tuch abreiben, um den feinen Flaum auf der Schale zu entfernen. Der schmeckt bitter und sollte entfernt werden. Mit einem stabilen Kochmesser die einzelnen Früchte vierteln oder – je nach Größe – achteln und so in den Fond legen, dass die Obststücke bedeckt sind.

Circa 20 Minuten mit Deckel vorsichtig köcheln lassen. Die Quitten sollten gar, aber nicht zu weich sein und im Sud vollständig auskühlen. Zur Weiterverarbeitung die Obststücke in ein Sieb geben und den Fond auffangen. Mit einem kleinen Küchenmesser bei allen Exemplaren das Kerngehäuse ausschneiden und das Obst schälen. Die Stücke abtropfen lassen. Den Sud anderweitig als Saft oder Gelee verarbeiten.

Für den Mürbeteig die zimmerwarme Butter mit Zucker, Salz und Ei gründlich vermischen. Dazu am besten ein Handrührgerät benutzen. Das Mehl in die Schüssel sieben und anschließend alle Zutaten mit den Händen zu einer glatten Teigkugel verarbeiten. Dann die Kugel etwas flach drücken, in Folie wickeln und für circa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Tarte eine passende Pfanne oder Form wählen. Den Zucker schmelzen lassen. Hat die Masse eine hellbraune Farbe angenommen, wird die Butter eingerührt. Die Quittenstücke zugeben, alles vorsichtig umrühren und im Karamell kurz ziehen lassen.

Den Teig ausrollen und auf den Durchmesser der Pfanne zurechtschneiden. Den Teigdeckel auf die karamellisierten Quitten legen und am Rand rundum herunterdrücken. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerem Einschub bei 180 Grad Umluft circa 30 Minuten backen.

Hat die Oberfläche eine schöne goldbraune Farbe angenommen, ist das Gebäck perfekt. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten ruhen lassen. Eine passende Platte auflegen und den Kuchen stürzen.

Informationen zur Sendung vom 24.10.2025

Tarte Tatin aus Quitten

Von Ulla Scholz

Anrichten

Mit gezuckerter Crème Fraîche, Schlagsahne oder Vanilleeis servieren.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

Ca. 1 kg Quitten zu 5,00 Euro; 1 Bio-Zitrone zu 0,25 Euro; Gewürze: 1 Zimtstange, 3 Sternanis, Salz und 100 g Kristallzucker zu 0,40 Euro; 300 g Weizenmehl (Type 405) zu 0,30 Euro; 250 g Butter (Supermarkteigenmarke) zu 1,45 Euro; 1 Bio-Ei zu 0,50 Euro; Becher Sahne zu 1,00 Euro.

Tarte mit gekauften Quitten circa 8,90 Euro – pro Portion circa 1,11 Euro.

Tarte mit Quitten aus dem Garten circa 3,90 Euro – pro Portion circa 0,48 Euro.

Tarte Tatin – ein köstliches Gebäck aus Frankreich

Beim Kochen des Zuckers aufpassen, dass die Pfanne nicht zu heiß wird. Den Karamell langsam und auf kleiner Stufe garen, da der Zucker schnell verbrennt. Geschmolzener Zucker wird sehr heiß! Nicht mit den Fingern drangehen und vorsichtig umrühren, wenn die Quittenstücke hineinkommen. Eine Tarte Tatin lässt sich am besten stürzen, wenn sie nach dem Backen kurz ruht. Dann wird der Karamell etwas fester und die Flüssigkeit sammelt sich im Obst und im Teig.

„Tarte des demoiselles Tatin“ ist ein französischer Klassiker, der nach den Schwestern Tatin benannt ist, die dieses Gebäck erfunden haben sollen. Muss es einmal schnell gehen, nimmt man Blätterteig – der sollte dann echte Butter und kein Palmfett enthalten.

Quitten problemlos schneiden

Viele mögen das harte, steinige Innere der Quitte nicht. Ich schneide die Frucht vor dem Kochen so zurecht, dass ich an allen vier Seiten bis zum Kerngehäuse vier halbrunde Stücke abschneide. Das mag verschwenderisch klingen, führt aber dazu, dass später nur butterweiches Fruchtfleisch übrigbleibt. Und es erspart viel Arbeit, da das Kerngehäuse nicht von jedem Viertel herausgeschnitten werden muss.

Die Schale bleibt beim Kochen dran. Sie liefert Farbe, Geschmack und gute Inhaltsstoffe. Den Kochsud unbedingt aufheben. Man kann ihn mit Mineralwasser mischen und als Schorle trinken oder zu Gelee verarbeiten.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!