



Quittenwähe

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 35 Min.
Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø

Mürbeteig

- 200g Mehl**
- 80g Zucker**
- 1 Prise Salz**
- 1 Bio-Zitrone**, nur abgeriebene Schale
- 120g Butter**, in Stücken, kalt
- 1 Ei**, verknüpft

- 800g Quitten**, mit einem Tuch abgerieben, geschält, geviertelt, entkernt, in dünnen Scheiben (ergibt ca. 600g)

- 1 dl Rahm**
- 1 dl Milch**
- 2 Eier**
- 3 Esslöffel Zucker**
- 1 Päckli Vanillezucker**

1. Mehl, Zucker, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
 2. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32 cm Ø) auswallen, in das mit Backpapier belegte Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen. Quitten darauf verteilen.
 3. Rahm und alle restlichen Zutaten verrühren, darübergiessen.
- Backen:** ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Portion: 710kcal, E 12g, Kh 80g, F 39g

Quittencreme

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

- 1 dl Weisswein**
- 3 dl Wasser**
- 1 Vanillestängel**, längs aufgeschnitten, nur ausgekratzte Samen

- 800g Quitten**, mit einem Tuch abgerieben, geschält, geviertelt, entkernt, in Stücken (ergibt ca. 600g)
- 4 Esslöffel Quittengelee**
- 3 Esslöffel Zucker**

- 1 dl Rahm**
- 3 Esslöffel Zucker**
- 2 Esslöffel Wasser**
- 20g Butter**
- 1 Quitte** (ca. 400g), mit einem Tuch abgerieben, geschält, geviertelt, entkernt, in Würfeli

1. Wein und Wasser mit den Vanillesamen aufkochen.
2. Quitten begeben, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. weich köcheln.

- Gelee und Zucker begeben. Pfanne von der Platte nehmen, Quitten pürieren, durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen.
3. Rahm steif schlagen, unter die Creme ziehen, in Schälchen verteilen, zugedeckt kühl stellen.
 4. Zucker und Wasser ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Butter und Quittenwürfeli begeben, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, auf der Creme verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Püree ohne Schlagrahm ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Portion: 301 kcal, E 1g, Kh 43g, F 13g

