

## Quitten-Tarte

### Zutaten für den Teig:

250 g	Mehl
1 Prise	NaCl
1 Päckchen	Vanillezucker
125 g	Butter
1	Ei

### Zutaten für den Guss:

100-250 ml	Quittenmus
250 ml	Sahne
100 g	Zucker
3	Eier
2 EL	Stärkemehl
1 TL	Zimt
etwas	Puderzucker

### Experimentiervorschrift:

#### *Teig*

Die Teigzutaten werden wie üblich schnell verknetet. Dann lässt man den Teig abgedeckt etwa 30 min. im Kühlschrank ruhen

#### *Guss*

Man trennt die Eier. Das Eiweiß wird zu einem festen Schnee geschlagen (ggf. etwas NaCl dazu). Eigelb, Zucker, Stärkemehl und Zimt werden zusammen mit der Sahne zum Quittenmus gegeben und gut gerührt. Zum Schluss fügt man vorsichtig den Eischnee unter.

#### *Tarte*

Den Teig gibt man dann in eine Kuchen- oder Tarte-Form. Dabei sollte man den Rand schön hochziehen.

Dann gibt man den Guss auf den Teig und lässt bei mittlerer Hitze etwa 45 min. backen. Zum Schluss wird die Tarte mit Puderzucker bestäubt.