

Quitten-Tarte-Tatin mit Piment und Zimtsahne



Zutaten:

- 1 EL weiche Butter
- 4 EL brauner Rohrzucker
- ¼ TL mittelgrob gemahlener Piment
- 1 kg Quitten
- 275 g ausgerollter Blätterteig (aus dem Kühlregal)

Extra:

- 200 g Sahne
- 2 EL Mascarpone oder Sahnequark
- ¼ TL Zimtpulver
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker



Zubereitung

Eine geschlossene Backform oder ofenfeste Pfanne von ca. 26 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen. Den Zucker in die Form streuen und den gemahlenden Piment darüberstreuen.

Den Backofen auf 220 ° C O/U-Hitze vorheizen. Die Quitten mit einem Tuch gut abreiben, schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden und in die Form legen. Für 15 Min. im Ofen garen.

Den Blätterteig etwas grösser als die Backform zuschneiden und auf die Quitte legen, dabei den Teig am Rand zwischen Quittenscheiben und Backform schieben. Den Backofen auf 200 ° C herunterschalten und die Quittentarte nochmals ca. 20 bis 25 Min. backen, bis der Blätterteig goldbraun ist. Dann aus dem Ofen nehmen, 5 Min. abkühlen lassen und aus der Backform auf eine Kuchenplatte stürzen.

Die Schlagsahne mit Mascarpone oder Quark, Zimtpulver und Vanillezucker steif schlagen und zu der lauwarmen Quitten-Tarte servieren.