

Quittentorte

Für den Teig

125 g Butter

125 g Zucker

250 g Mehl

1 Ei

1/2 P. Backpulver

verkneten. Die Form damit auskleiden und einen hohen Rand ziehen.

Für die Füllung aus

800 ml Quittensaft

180 g Zucker

70 g Stärkemehl und

gemahlener Vanille einen Pudding kochen (Im TM ca. 8 Minuten / 100 Grad / Stufe 2 mit Butterfly).

1 kg zerkleinerte Quitten dazugeben (Im TM können die Quittenstücke auf Stufe 3 im Pudding zerkleinert werden.)

Backzeit 80 Minuten bei 180 Grad.

600 ml Sahne

6 TL SahnApart

Nach dem vollständigen Auskühlen die Torte mit Schlagsahne bestreichen. Nach Belieben verzieren und genießen.