Birnen-Quitten-Pastetchen



Heute gibt es nur einen kurzen Gruß aus der Backstube, denn ich arbeite unter Hochdruck an der Übersetzung eines Risottobuchs. Ein Wochenende ohne Kuchen geht aber trotz Zeitmangels nicht und da noch eine Quitte weg musste, gab es heute Birnen-Quitten-Pastetchen mit Anis, eine wunderbar herbstliche Kombination mit einem Hauch von nahendem Weihnachten. Der Quark-Öl-Teig ist in ein paar Minuten geknetet und lässt sich ganz unkompliziert verarbeiten. Kleine Mühe, große Wirkung, könnte man also bei diesen Pastetchen sagen. Natürlich kann man sie je nach Geschmack auch ganz anders füllen. Zum Beispiel mit der Masse des Mohn-Streusel-Kuchens oder der Mandelcreme dieser italienischen Crostata.

Birnen-Quitten-Pastetchen



Birnen-Quitten-Pastetchen

Jetzt gibt es aber erstmal Törtchen mit Herbstfrüchten. Mit einem schönen Kaffee oder Tee und am allerbesten noch einem prasselnden Kaminfeuer lassen sich damit die kurzen Tage bestens versüßen.

Für 12-16 Stück:

Füllung

1 große Birnenquitte
1 große Birne
50 g Mandelblättchen
2 EL Zucker
1 große Prise Anissamen
2 Prisen Zimt

Quark-Öl Teig

300 g Mehl
80 g Zucker
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 ml Milch
70 ml Pflanzenöl
125 g Magerquark

Die Quitte waschen, entkernen und in ganz feine Scheibchen oder kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit ganz wenig Wasser kurz dünsten, bis sie fast weich ist. In einem Sieb abtropfen lassen.
Die Birne ebenfalls waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Birne, Quitte, Zucker, Mandeln und Gewürze in einer Schüssel vermischen.
Eine 12er-Muffinform einfetten und jede Mulde mit 1 Prise Zucker ausstreuen.
Alle aufgeführten Zutaten für den Quark-Öl Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer gut bemehlten Fläche etwa kleinfingerdick ausrollen und mit einer runden Form (etwas größer als der Durchmesser der Muffinmulden) ausstechen. In der Handfläche noch etwas breiter klopfen und in Muffinmulden legen. Den Rand hochziehen und an die Form drücken.
Die Füllung auf die Mulden verteilen und den restlichen Teig noch einmal ausrollen und kleinere Kreise ausstechen. Diese auf die Füllung setzen.
Die Pastetchen bei 160 °C ca. 45 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
Etwas abkühlen lassen, aus den Mulden stürzen und auskühlen lassen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Birnen-Quitten-Pastetchen



Ich wünsche euch einen erholsamen und gemütlichen Sonntag mit feinem Kuchen!
Eure Judith



Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email