

Quitten-Birnen Jalousie mit Zimtrahm



Zutaten für ca. 12 Stück

1	grosse Quitte
3	Birnen
1 dl	Apfelsaft
50 g	Zucker
1	Zitrone
150 g	gemahlene Haselnüsse
50 g	Butter
400gr	Blätterteig
etwas	Zimt
2 dl	Rahm
etwas	Puderzucker
2 EL	Quittengelee

Zubereitung

Die Quitte schälen, achteln und das Kerngehäuse herausschneiden.

Die Schnitze in feine Scheibchen schneiden und mit dem Apfelsaft und dem Zucker in eine Pfanne geben und ca. 15 Minuten bissfest garen.

In ein Sieb geben und abtropfen lassen, dabei die Kochflüssigkeit auffangen.

Die Kochflüssigkeit zurück in die Pfanne geben und auf die Hälfte einkochen, dann leicht abkühlen lassen.

Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Scheibchen schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen und mit den Quittenstücken, den Haselnüssen und der Butter unter die Birnenscheibchen mischen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Blätterteig in zwei 10 cm breite Banden ausrollen und die untere Hälfte mit der Butter bestreichen.

Die Füllung auf der unteren Hälfte des Teiges verteilen, dabei seitlich einen Rand von 3 cm frei lassen.

In die obere Hälfte Rillen schneiden, jedoch den Rand 3 cm ganz lassen und damit den unteren Teil mit der Füllung bedecken und den Rand mit einer Gabel anpressen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im 200° C heissen Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 35 Minuten backen.

Die kalte Kochflüssigkeit und den Zimt zum Rahm geben und diesen schlagen.

Nach Belieben etwas Puderzucker zugeben.

Bis zur Verwendung kühl stellen.

Den Quittengelee in einer kleinen Pfanne erwärmen, bis er flüssig ist.

5 Minuten vor Ablauf der Backzeit die Jalousie aus dem Ofen nehmen, mit dem Quittengelee bestreichen und fertig backen.

Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

Mit dem Zimtrahm servieren.