

Quittendessert

Zutaten:

4	Quitten
250 ml	Glühwein
250 g	Zucker
1 TL	Nelken
1 Stange	Zimt
	Schlagsahne nach Bedarf

Experimentiervorschrift:

Die Quitten werden gewaschen, abgetrocknet und halbiert. Das Kernhaus wird herausgeschnitten (es funktioniert sehr gut mit einem Speziallöffel für Pampelmusen). Die Hälfte des Zuckers wird in eine Auflaufform gegeben, die Quitten werden mit der Schale nach oben in den Zucker gelegt. Dann gibt man die Gewürze und den Wein dazu und schüttet dann den Rest Zucker darüber. Dann stellt man die Auflaufform für 60-90 min. bei 200 °C in den Backofen. Dann lässt man das Dessert erkalten und garniert jede Quittenhälfte mit Schlagsahne.