

Quitten aus dem Backofen

Beilage

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten } 1 Stunde

ZUTATEN / Portionen		4	6
Quitten	St.	6	9
Zucker	g	600	900
Zimtstangen	St.	2	3
Nelken	St.	2	3
Zitronensaft	ml	200	300
Wasser	ml	1500	2250

VORBEREITEN:

1. Quitten schälen, halbieren und entkernen.
2. Backofen auf 250° vorheizen.

ZUBEREITUNG:

1. Einen Sud aus Zucker, Zimtstangen, Nelken, Zitronensaft und dem Wasser herstellen.
2. Die Quittenhälften darin etwa 5 Minuten leise kochend garen.
3. Anschließend die Quittenhälften mit der Höhlung des Kerngehäuses nach oben auf ein gefettetes Backblech legen.
4. Ein wenig Sud in die Höhlungen geben und die Hälften mit reichlich Zucker bestreuen.
5. Die Quittenhälften im Backofen solange backen ca. 10 bis 15 bis sie goldgelb sind.
6. Nochmals mit Sud beträufeln und servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*

- ➔ Als Beilage zu Wild, Lamm oder Geflügel und als Dessert mit Eis einsetzbar

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	250		10-15