

Karamellisierte Quittespalten

Hallo!

Heute gibt es wieder ein Rezept zum Nachmachen! Wer Quitten mag, sollte sie unbedingt mal auch karamellisiert vernaschen und sich dieses Rezept nicht entgehen lassen. ;) Hier geht es gleich zum Rezept und ist super easy zum Vorbereiten.

Zutaten für zwei Portionen:

Zum Dünsten der Quitte:

- 1 Quitte
- 6 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Zimt
- 6 Stück ganze Nelken
- 200 ml Wasser

Zum Einlegen der Quitte:

- Halbe Zitrone
- 400 ml Wasser



Zubereitung:

- 1) Zitrone auspressen und mit 400 ml Wasser mischen.
- 2) Die Quitte waschen und schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen und in das Zitronenwasser einlegen.

Somit wird verhindert, dass die Quitten braun werden. Hier bitte die Kerne beiseitelegen, denn diese brauchen wir später wieder. Sie verleihen nämlich unseren Quittenspalten ihre orangene Farbe.

- 3) Etwas später (bitte mind. 1 Stunde, kann auch über Nacht sein) die Quittenspalten aus dem Wasser nehmen. Diese trocken tupfen.
- 4) Jetzt kommen sie in die Pfanne. Auf jede Quittespalte jeweils drei Esslöffel Zucker, drei Nelken, etwas Zimt und die Quittekerne verstreuen und mit 200 ml Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. eine Stunde dünsten. Wer möchte kann auch die Schalen mitdünsten, dies verleiht neben den Nelken und dem Zimt auch ein schönes Aroma und harmonisiert mit ihnen.
- 5) Garen bis die Quitten weich sind und der Zucker hellbraun karamellisiert ist.
- 6) Zum Servieren das Karamell über die Spalten geben. Wer möchte kann die Quittenspalten mit Vanilleeis oder Schlag servieren.



