Gebackene Quitten

Bratapfel ist dir zu mächtig? Dann probier mal gebackene Quitten. Weniger süß und trotzdem super fruchtig. Mit den richtigen Gewürzen kitzelst du den perfekten Geschmack aus den Früchten und überraschst deine Gäste mit einem ungewöhnlichen und dennoch seltsam vertrautem Dessert. Einmal probiert, werden sie die Quitten auf jeden Fall nachkochen wollen.

Gebackene Quitten | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 2 Quitten | 2 Teelöffel Agavendicksaft | 6 Gewürznelken | 1 Stück Sternanis | 1 Teelöffel gehackte Mandeln | 0,5 Teelöffel Puderzucker

Gebackene Quitten | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (80 Minuten): 1. Quitten waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und mit Schale in eine Ofenform geben. 2. Agavendicksaft mit Nelken und Sternanis mischen und über die Quitten geben. 3. Quitten bei 200° 75 Minuten backen. Ggf. mit einer zweiten Ofenform abdecken, falls sie zu dunkel werden. 4. Quitten mit Puderzucker bestreuen und mit gehackten Mandeln als Topping servieren.

Jetzt noch mehr Quitten-Rezepte, Desserts mit Obst oder gleich alle Dessert-Rezepte entdecken!

Nährwerte/Stück: 254 Kalorien | 1,8 Gramm Fett | 58,5 Gramm Kohlenhydrate | 2,2 Gramm Eiweiß