



Foto: Lars Welding

Zutaten:

- 2 Quitten
(Sorte „Konstantinopeler Apfelquitte“)
- 1 EL Zucker
- 2 EL Öl
- 1 TL Zimt
- ½ TL Gewürznelken
- Zuckerrübensirup zum Beträufeln
- 1 Handvoll geröstete Pistazien

Serviertipp:

Mit Joghurt oder Vanilleeis anrichten

GEBACKENE QUITTEN

Diese gebackenen Quitten bringen die wunderbaren Aromen der „Konstantinopeler Apfelquitte“ perfekt zur Geltung. Mit Zimt und Gewürznelken verfeinert entfalten die Quitten im Ofen ihr volles Aroma und werden herrlich weich. Ein Hauch von Zuckerrübensirup und eine Handvoll gerösteter Pistazien sorgen für eine verführerische Süße und einen knackigen Kontrast. Dieses einfache, aber raffinierte Dessert ist ideal, um den einzigartigen Geschmack der Quitte in Szene zu setzen und Ihre Gäste zu begeistern.

So wird's gemacht:

Quitten schälen, vierteln und vom Kerngehäuse entfernen. Anschließend die Quitten mit der Schnittfläche nach oben in eine leicht gefettete Form geben. Zucker, Zimt und Gewürznelken drüber geben und die Form abdecken.

Im vorgeheizten Ofen auf 150 °C eine Stunde weich backen und eine mit Wasser befüllte Schüssel dazustellen. Bei Bedarf anschließend mit Zuckerrübensirup beträufeln und mit gerösteten Pistazien bestreuen.



Foto: Hans-Joachim Banner

KONSTANTINOPELER APFELQUITTE

Die große Frucht der Konstantinopeler Apfelquitte ist hellgelb und hat ein apfelähnliches Aussehen. Sie sind saftig und haben einen süßsauerlichen Geschmack. Die Früchte können ab Anfang Oktober geerntet werden. Anschließend sollten sie mehrere Wochen im Lager verbringen, um ihre Genussreife zu erhalten.

Nach dem Pflücken sind Quitten bis in den Dezember hinein genießbar. Für den Frischverzehr ist das Quittenfleisch nicht geeignet, da es extrem hart ist. Beim Kochen wird das Fruchtfleisch weicher und bei der Zubereitung von Gelee, Mus und Saft kommt der köstliche, aromatische Geschmack zum Vorschein.



Die Kombination aus Ober- und Unternutzung macht Streuobstwiesen zu einem außergewöhnlichen Ökosystem

Foto: Volker Unterladstetter