
QUITTEN GRIECHISCHE ART EIN HERRLICHES DESSERT



Zutaten

4 Quitten
1 Apfel
2 dl süsser Wein
30 g natives Olivenöl extra
30 ml Ouzo
1 EL Honig
1 TL Zimt
6 Gewürznelken

2 Zitronen
geschlagene Sahne oder Joghurt nach
Belieben

Und so wird es gemacht ;-)

1 Eine Schüssel mit Wasser füllen, die Zitronen auspressen und ins Wasser giessen.

2 Drei Quitten waschen, halbieren entkernen und in ins Zitronenwasser legen.

3 Die letzte Quitte und den Apfel auf der Rohkostreibe reiben.

4 Die geriebene Quitte und den Apfel zusammen mit dem Wein, dem Olivenöl, dem Ouzo, dem Honig und dem Zimt in einer Pfanne erwärmen. Kurz aufkochen lassen und sofort wieder vom Feuer nehmen.

5 Den Backofen vorheizen auf 200°.

Tipp

In der Regel reicht eine halbe Quitte pro Person. Sie schmecken auch kalt, zum Bsp. im Müesli. (Der Alkohol ist längst verraucht)

Backen

ca. 60 Minuten bei 180 Grad, Ofenmitte

Und weiter ...

6 Die Quittenhälften in eine feuerfeste Form legen mit Deckel.

7 In jede Quitte eine Nelke stecken, das Mus darüber verteilen, die Reste um die Quittenhälften herum geben.

8 Den Backofen auf 180° Grad zurückstellen und backen.

Küchen-Philosophie

Das ist kein dicker Bauch, das ist ein Feinkostgewölbe. gefunden im Internet