Rezept

Gebackene Quitten mit Honig-Joghurt

Ein Rezept von Gebackene Quitten mit Honig-Joghurt, am 29.04.2024

Zutaten

- **2** mittelgroße reife, duftende Quitten (z. B. aus der Türkei oder Griechenland)
- **2 TL** Honig
- flüssiger Süßstoff nach Geschmack
- **2** Gewürznelken
- **200 g** Joghurt
- **1 TL** Zitronensaft
- Zimtpulver zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Quitten waschen, trocken reiben und mit einem Schaschlikspieß oder einer spitzen Gabel rundherum mehrmals einstechen. Die Gewürznelken in die Blütenansätze der Quitten stecken.

2. Jede Frucht auf ein großes Quadrat Alufolie setzen und dieses oben zusammendrehen. Die Quittenpäckchen in eine ofenfeste Form setzen.

3. Die Quitten im Backofen (Mitte, Umluft 200°) je nach Größe 1-1 1/4 Std. backen, bis die Früchte weich sind und auf Fingerdruck (mit Kochhandschuh) nachgeben.

4. Den Joghurt mit Honig und Zitronensaft verrühren, nach Geschmack zusätzlich mit Süßstoff süßen. Die Quittenpäckchen aus dem Ofen nehmen, öffnen und die Früchte kurz abkühlen lassen.

5. Die Quitten aus der Folie nehmen und halbieren. Die Hälften auf Portionsteller legen und den Joghurt dazugeben. Die Portionen leicht mit Zimt bestreuen und servieren. Warm schmecken die Quitten am besten.