Rezept

Quittencrumble

Ein Rezept von Quittencrumble, am 28.04.2024

Zutaten

- **60 g** Walnusskerne
- **60 g** brauner Zucker
- **60 g** Butter
- **8-10 EL** Ahornsirup
- **1/4 l** Apfelsaft
- **60 g** grobe Haferflocken
- **1 TL** Zimtpulver
- **2** Quitten (ca. 500 g)
- **2** Lorbeerblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Für die Streusel die Walnusskerne grob hacken. Die Walnüsse, die Haferflocken und den braunen Zucker mit dem Zimt und 40 g Butter in einer Pfanne ca. 5 Min. erhitzen, bis die Masse knusprig wird und karamellisiert. Masse auf einen Teller geben.

2. Die Quitten mit einem Tuch abreiben, um den Flaum zu entfernen. Dann die Quitten quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, dabei das Kerngehäuse herausschneiden.

3. Die restliche Butter in zwei Pfannen erhitzen. Die Quittenscheiben hineingeben und von beiden Seiten je 2 Min. langsam anbraten. Ahornsirup und Lorbeerblätter hinzufügen. Die Quitten kurz karamellisieren lassen, dann den Apfelsaft dazugießen. Alles 6-8 Min. offen einkochen lassen, bis die Quitten weich, aber noch in Form sind.

4. Die Lorbeerblätter aus den Pfannen nehmen. Die Quittenscheiben samt eingekochtem Sud abwechselnd mit der Streuselmasse auf Teller schichten und servieren.