

Rezept

Ayva tatlısı - Sirup-Quitten

Ein Rezept von Ayva tatlısı - Sirup-Quitten, am 28.04.2024

Zutaten

½ Vanilleschote	1 Zitrone
1 Zimtstange	4 Nelken
300 g Zucker	4 reife Quitten
100 g Kaymak (türkische Schichtsahne; ersatzweise Crème double)	2 EL gehackte Pistazien

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 9 g F, 2 g EW, 89 g KH

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Die Zitrone auspressen, den Saft mit Schote und Mark, Zimtstange, Nelken, 250 g Zucker und 500 ml Wasser in einen Topf geben.
2. Die Quitten schälen, putzen, längs halbieren, vom Kerngehäuse befreien und gleich in den Topf geben. Unter Rühren erhitzen und offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln (die Quitten sollen dabei nicht weich werden). Inzwischen den Backofen auf 220° vorheizen.
3. Die Quitten dicht an dicht mit der ausgehöhlten Seite nach oben samt Gewürzen und der Hälfte des Würzsirups in eine ofenfeste Form geben. Mit dem übrigen Zucker (50 g) bestreuen. Im heißen Ofen (Mitte) in 45-60 Min. weich garen, dabei mehrfach mit dem übrigen Würzsirup beträufeln. Quitten in der Form auskühlen lassen, Zimtstange und Nelken entfernen.
4. Die Quitten in Dessertschälchen geben und mit etwas Würzsirup übergießen. Jeweils etwas Kaymak in die Aushöhlungen geben und mit Pistazien bestreuen.