Rezept

Gedünstete Quitten mit Mascarpone

Ein Rezept von Gedünstete Quitten mit Mascarpone, am 08.10.2026

Zutaten

5	große gelbe, duftende Quitten
200 g	Zucker
4	Gewürznelken
	4-8 EL Mascarpone
2	säuerliche Äpfel, z. B. Cox Orange
	Saft von 1 Zitrone
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
1 TL	Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-8 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. 4 Quitten schälen, halbieren, Stiel- und Blütenansätze herausschneiden und die Kerngehäuse mit einem Esslöffel herausdrehen. Die Quittenhälften nebeneinander mit den Öffnungen nach oben in eine Auflaufform setzen und den Backofen auf 200° vorheizen.

2. Die Äpfel und die übrige Quitte schälen, auf der Gemüsereibe grob raspeln und in eine Schüssel geben. Den Zucker mit ⅜ l Wasser, Zitronensaft, Gewürznelken und Vanillezucker unter die geraspelten Früchte mischen, auf die Quittenhälften häufen. Die übrige Fruchtmischung neben die Früchte verteilen. Die Form mit Alufolie gut verschließen.

3. Die Quitten im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) 30 Min. backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Quitten zugedeckt erkalten lassen. Die Quitten aus dem Saft nehmen und auf die Dessertteller setzen. Je 1-2 EL Saft um die Quitten träufeln und auf jede Portion 1-2 EL Mascarpone geben. Vor dem Servieren leicht mit Zimt bestreuen.