

Rezept

Hafercreme mit karamellisierten Quitten

Ein Rezept von Hafercreme mit karamellisierten Quitten, am 20.04.2024

Zutaten

Für die Creme

90 g Haferflocken	20 g Kokosflocken
275 ml Haferdrink	1 TL Agar-Agar
1 Pck. Vanillepuddingpulver	2 EL Zucker

Für das Kompott

1 große Quitte	2 EL Zucker
150 ml Apfelsaft	1 Stück Sternanis
1 Zimtstange	

Außerdem

1 EL Pistazienkerne (nach Belieben)	1 EL Walnusskerne (nach Belieben)
Zitronenmelisse (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal, 9 g F, 8 g EW, 52 g KH

Zubereitung

1. Hafer- und Kokosflocken mit 200 ml heißem Wasser überbrühen und 10 Min. quellen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Quitte waschen, halbieren, putzen, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zucker in einem Topf erwärmen und unter Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Vom Herd ziehen, die Quittenwürfel dazugeben und mit dem Saft ablöschen. Sternanis und Zimtstange zugeben und zugedeckt aufkochen. Auf mittlerer Stufe 10 Min. köcheln lassen, bis die Quittenwürfel weich sind. Sternanis und Zimt entfernen.

3. 250 ml Haferdrink mit Agar-Agar aufkochen und 2 Min. köcheln lassen, dabei hin und wieder umrühren. Das Vanillepuddingpulver mit Zucker und dem restlichen Haferdrink glatt rühren. Die Mischung in den kochenden Haferdrink geben und unter Rühren 1 weitere Min. kochen. Vom Herd ziehen, die Kokos-Haferflocken-Mischung unterheben und alles fein pürieren.

4. Die Creme auf 4 Dessertgläser verteilen und das Kompott daraufgeben. 30 Min. kalt stellen.

5. Kurz vor dem Servieren die Pistazien und Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Vom Herd ziehen und grob hacken. Die Zitronenmelisse (nach Belieben) waschen und trocken schütteln. Das Dessert mit Nüssen und Zitronenmelisse garnieren und servieren.