

Rezept

Ofenquitten mit Gewürzen

Ein Rezept von Ofenquitten mit Gewürzen, am 20.04.2024

Zutaten

1-2 Quitten (ca. 600 g)	frisch gepresster Saft von 1 Zitrone
1 Zimtstange	5 Nelken
350 g Zucker	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Die Quitten waschen, schälen (mit einem Sparschäler oder einem Messer mit fester Klinge) und je nach Größe vierteln oder achteln, das Kerngehäuse entfernen. Achtel quer halbieren, große Viertel in je 3-4 Stücke schneiden. Die Quitten sofort in einen Topf mit $\frac{1}{2}$ l Wasser und dem Zitronensaft geben. Zimt, Nelken und 300 g Zucker dazugeben und alles offen bei mittlerer Hitze 15-20 Min. kochen, bis die Quitten gar, aber nicht zu weich sind. Inzwischen den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Eine kleine Auflaufform dick mit Butter einfetten.
2. Die Quittenstücke mit einem Schaumlöffel aus dem Kochsud heben und in der Form verteilen (sie sollten möglichst dicht an dicht liegen), 3-4 EL Sud darüberlöffeln, dann übrigen Zucker darüberstreuen. Im Ofen (Mitte) 20-30 Min. garen. In der Zeit den Sud bei großer Hitze offen auf die Hälfte einkochen lassen.
3. Während der Garzeit ein- bis zweimal 1-3 EL von dem eingekochten Quittensud über die Früchte im Ofen träufeln und diese auch mit dem ausgetretenen Fruchtsaft in der Form überschöpfen. Die Quitten sollten hellorange werden und an den Rändern leicht bräunen. Sie schmecken lauwarm hervorragend zu Wildgerichten, Martinsgans oder Ente.