Rezept

Quitten in Gewürzsirup

Ein Rezept von Quitten in Gewürzsirup, am 17.05.2025

Zutaten

- **2** große Quitten
- **325 g** Zucker
- **1** Sternanis
- **100 g** Kaymak (aus dem türkischen Lebensmittelladen; ersatzweise Crème double)
- **1** Zitrone
- **1 Stange** Zimt
- **4** Nelken

Außerdem:

Zimtpulver zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Die Quitten waschen und (am besten mit dem Sparschäler) schälen, dann längs halbieren. Die Kerngehäuse und Stielansätze entfernen. Den Saft der Zitrone auspressen und mit 280 g Zucker, Zimt, Sternanis, Nelken und 500 ml Wasser in einen Topf geben. Die Quitten sofort zugeben, damit sie nicht braun werden. Alles unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat, dann offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. garen - die Quitten dürfen nicht richtig weich werden.

2. Inzwischen den Ofen auf 220° vorheizen. Die Quitten mit den Gewürzen und der Hälfte des Suds dicht an dicht in eine möglichst passende, ofenfeste Form geben. Den übrigen Zucker über die Quitten streuen. Die Früchte im heißen Ofen (Mitte) 45-60 Min. garen, bis sie weich sind, dabei zwischendurch mit dem restlichen Garsud beträufeln.

3. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Quitten darin auskühlen lassen. Zum Servieren die Quitten abtropfen lassen, mit der ausgehöhlten Seite nach oben in Dessertschälchen legen und etwas Würzsirup in die Schälchen gießen. Jeweils 25 g Kaymak in die Aushöhlungen geben, die Quitten mit Zimt bestäuben und servieren.