


# Kochen

## Quittencreme

Mit den Herbstboten Quitten lassen sich auch klassische Desserts zaubern, wie beispielsweise diese Creme.



### ZUTATEN

 Für 4 Personen

500 g Quitten

1.5 dl Weisswein

2 Esslöffel Zucker **gehäuft**

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

1 Prise Zimt **gemahlen**

1 dl Rahm

100 g Naturejoghurt

### NÄHRWERT

**Pro Portion**

21 g Kohlenhydrate

2 g Eiweiss

10 g Fett

207 g kKalorien

### ZUBEREITUNG

- 1 Die Quitten mit einem Tuch abreiben, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Schnitze schneiden.
- 2 Die Schnitze mit Weisswein, Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Pfanne geben, aufkochen und zugedeckt auf kleinem Feuer weich garen.
- 3 4 Schnitze sorgfältig herausheben und mit Klarsichtfolie bedeckt beiseite stellen. Restliche Quitten mitsamt Sud fein pürieren oder durch das Passevite treiben. Auskühlen lassen.
- 4 Den Rahm steif schlagen. Das Joghurt glatt rühren und unterziehen. Das Quittenmus ebenfalls unterrühren. Die Creme in Dessertschalen anrichten und mit den beiseite gelegten Quittenschnitzen garnieren.