



Quittencreme

- 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

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Personen

Die Quitten mit einem Tuch abreiben, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Schnitze schneiden.

Die Schnitze mit Weisswein, Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Pfanne geben, aufkochen und zugedeckt auf kleinem Feuer weich garen.

4 Schnitze sorgfältig herausheben und mit Klarsichtfolie bedeckt beiseitestellen. Restliche Quitten mitsamt Sud fein pürieren oder durch das Passevite treiben. Auskühlen lassen.

Den Rahm steif schlagen. Das Joghurt glattrühren und mit dem Rahm unterziehen. Das Quittenmus ebenfalls unterrühren. Die Creme in Dessertschalen anrichten und mit den beiseitegelegten Quittenschnitzen garnieren.