



Quittencrème

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

800 gr. Quitten (ca.4 Stück)

Die Quitten mit einem Tuch sauberreiben, dann schälen

Die Früchte in Viertel schneiden, das Kernhaus Entfernen, Früchte in feine Schnitzchen schneiden.

1 dl Wasser

100 gr. Zucker

1 EL Zitronensaft

Die Fruchtschnitzchen, das Wasser, den Zitronensaft und den Zucker in ein Pfanne geben und aufkochen. Auf kleinem Feuer weichkochen.

1 dl Weisswein

Die Quittenschnitzchen herausnehmen und den Weisswein zum Saft geben. Das Ganze bis auf 0,5 dl einkochen lassen.

Quittenschnitzchen mit dem Sud im Mixer sehr fein pürieren, auskühlen lassen.

1 Becher Yoghurt nature (ca. 1,8 dl)

Yoghurt unter die Crème ziehen.

2 dl Rahm

Den Schlagrahm steif schlagen und unmittelbar vor dem Servieren unter die Crème ziehen.