



## 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, abkühlen 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.