

heute gibt es...

## Gebackene Quitten mit Vanilleeis



### **Zutaten: (für 4 Portionen)**

- 4 Quitten (insgesamt ca. 800g)
- 3 EL Zitronensaft
- 50g Zucker
- 2 TL Zimt
- 4 Kugeln Vanilleeis (optional)

### **Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen.
2. Die Quitten sehr gut abwaschen, abtrocknen und längs halbieren. Anschließend großzügig entkernen und mit der Schnittseite nach oben in eine Auflaufform legen. Diese mit etwa 125ml Wasser befüllen.
3. In eine kleine Schüssel Zitronensaft, Zimt und Zucker mischen und auf die Quitten verteilen. Sollte etwas der Mischung im Wasser landen ist dies nicht weiter schlimm.
4. Die Quitten für etwa 30-40 Minuten im Ofen backen, bis man mit einer Gabel gut hineinstechen kann. Die Zeitangabe dient hier zur Orientierung: Bei Verwendung kleiner bzw. sehr großer Quitten kann diese variieren. Der Gabeltest zeigt euch, wann die Quitten wirklich fertig sind.
5. Anschließend die Form aus dem Ofen nehmen, die Quitten ca. 30 Minuten abkühlen lassen und lauwarm mit einer Kugel Eis oder Schlagsahne servieren.



**Tipps:**

- Achte unbedingt beim Entkernen darauf das Kerngehäuse nicht zu knapp zu entfernen, da sonst nach dem Backen an dieser Stelle die Quitte sonst unangenehm hart bleibt.
- Die 30 Minuten Wartezeit nach dem Backen sind nicht um dich zu ärgern. Das Fruchtfleisch ist frisch aus dem Ofen kommend sehr heiß und die Gefahr sich zu verbrennen sehr hoch.