



Ofen-Quitten und Quittencrumble

So ändern sich die Zeiten: Bis ins 19. Jahrhundert war der sprichwörtliche Biss in den „sauren Apfel“ noch ein „saurer Quittenbiss“. Kein Wunder, denn die reichlich enthaltene Gerbsäure sowie die harten Steinzellen machen die Quitte in rohem Zustand ungenießbar. Hingegen gekocht und gesüßt verwandelt sich die entfernte Verwandte der Rose in eine der besten Obstsorten. Ofenquitten bringen das betörende Quitten-Aroma besonders gut zur Geltung.

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Ofenquitten:

5-6 Quitten

1 Lorbeerblatt

brauner Zucker

Für den Crumble:

150 g Mehl

100 g kalte Butter

75 g brauner Zucker

2 Prisen Salz

Zubereitung:

Die Quitten schälen, achteln, großzügig das Kerngehäuse entfernen und in eine feuerfeste Form geben. Reichlich brauner Zucker, ein Lorbeerblatt und soviel Wasser dazu, dass die Schnitze knapp nicht bedeckt sind, und bei ca. 150 Grad Ober-/Unterhitze ein paar Stunden in den Ofen. Wer über einen Holzherd verfügt, stellt die Form während des Kochens einfach ein paar Stunden in das Backrohr. Dazwischen ein paar Mal umrühren, damit die Quitten rundherum saftig bleiben. Eventuell Wasser nachgießen. Sobald die Quitten rötlich sind und die Flüssigkeit sirupartig eingedickt ist, sind die Ofenquitten fertig. Sie schmecken köstlich.

Für den Crumble Mehl in eine Schüssel geben, mit der groben Reibe die Butter darüber reiben und alles zu groben Bröseln vermischen. Zucker und Salz dazu mischen.

Die Quitten mit etwas Saft in ofenfeste Portionsschüsseln geben, Crumble drüber bröseln und bei 200 Grad Ober-/Unterhitze goldbraun backen. Dauert ca. 20 Minuten.

Ein paar Minuten warten und danach genießen.