

# Hier und heute

## Quitten-Trifle im Glas

Aus Quitten lassen sich auch köstliche Desserts zaubern, wie beispielsweise diese Creme von Konditormeisterin Theresa Knipschild.

## Rezept

### Quitten-Trifle im Glas

von Theresa Knipschild, für vier bis sechs Gläser

#### Zutaten für die Quitten

- ca. 2 mittelgroße Quitten
- 250 ml Weißwein oder Apfelsaft
- 30 g Zucker
- 1 Sternanis
- 2 Nelken
- Saft einer Zitrone

#### Zutaten für die Creme

- 250 g Schmand
- 200 ml Sahne
- 30 g Zucker
- Abrieb ½ Zitrone
- ca. 150 g Gebäck nach Wahl, z. B. Karamellgebäck, Löffelbiskuits, Butterkekse oder gebackene Streusel vom Rezept Quittenkäsekuchen

#### Zutaten für die Streusel

- 80 g kalte Butter
- 120 g Weizenmehl 405er oder Dinkelmehl 630er
- 30 g grob gehackte Mandeln
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Msp. Zimt

## Zubereitung

Für die Streusel alle Zutaten mit den Händen verkneten. Circa 30 Minuten kalt stellen. Ofen auf 180 °C vorheizen und Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Circa 12-15 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit einer Gabel vermischen. Alternativ gewünschtes Gebäck grob zerkrümeln.

Für die Quitten: Den Flaum der Quitten abrubbeln und die Quitten mit einem Sparschäler schälen. Direkt mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Quitten halbieren, vierteln, Kerngehäuse entfernen und je nach Größe die Hälften vierteln oder sechsteln. Kerngehäuse und Schalen aufbewahren und ebenfalls mit Zitronensaft beträufeln. Zucker mit einem Schluck Wasser in einem ausreichend großen Topf bernsteinfarben karamellisieren. Dabei nicht im Topf rühren, sondern den Topf schwenken. Weißwein oder Apfelsaft zugeben und kurz aufkochen lassen, bis sich das Karamell gelöst hat. Gewürze zugeben. Wer mag: Schalen, Kerngehäuse ebenfalls zugeben. 5 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen. Das Aroma der Schale und des Kerngehäuses wird so auch noch mit in dem Sud ausgekocht und beim Garprozess zieht es wieder in die Quitten rein. Durch ein Sieb in einen Topf gießen und ausdrücken. Quitten zugeben und einmal aufkochen lassen. Danach bei niedriger Hitze circa 7-12 Minuten garen - je nach gewünschter Festigkeit. Die Hälfte der Quitten mit einer Gabel zerdrücken. Etwas abkühlen lassen.

# Hier und heute



Für die Creme: Sahne mit Zucker steif schlagen. Schmand glatt rühren. Sahne unterheben und mit Zitronenabrieb und ggf. etwas mehr Zucker abschmecken.  
Streusel, Quitten und Creme in Dessertgläser schichten und mit den übrigen Quitten, z. B. als Fächer geschnitten, garnieren.